

# beko

**Built-in Hob** / User Manual

**Płyta kuchenna do zabudowy** / Instrukcja obsługi

**Piano cottura incassato** / Manuale Utente



HII64206F2MT

## Welcome!

---

Dear Customer,

Thank you for choosing the Beko product. We want your product, manufactured with high quality and technology, to offer you the best efficiency. Therefore, carefully read this manual and any other documentation provided before using the product.

Keep in mind all the information and warnings stated in the user's manual. This way, you will protect yourself and your product against the dangers that may occur.

Keep the user's manual. If you give the product to someone else, give the manual with it. The warranty conditions, usage and troubleshooting methods for your product are provided in this manual.

### The symbols and their descriptions in the user's manual:



Hazard that may result in death or injury.



Important information or useful usage tips.



Read the user's manual.



Hot surface warning.

**NOTICE** Hazard that may result in material damage to the product or its environment.

**Arçelik A.Ş.**

Karaağaç caddesi No:2-6  
34445 Sütlüce/İstanbul/TURKEY

Made in TURKEY

## Table of Contents

<b>1</b>	<b>Safety Instructions.....</b>	<b>4</b>
1.1	Intended Use.....	4
1.2	Child, Vulnerable Person and Pet Safety .....	4
1.3	Electrical Safety.....	5
1.4	Transportation Safety .....	6
1.5	Installation Safety.....	7
1.6	Safety of Use .....	7
1.7	Temperature Warnings .....	8
1.8	Cooking Safety .....	8
1.9	Induction .....	9
1.10	Maintenance and Cleaning Safety	9
<b>2</b>	<b>Environmental Instructions.....</b>	<b>9</b>
2.1	Waste Directive.....	9
2.1.1	Compliance with the WEEE Directive and Disposing of the Waste Product .....	9
2.2	Package Information.....	10
2.3	Recommendations for Energy Saving.....	10
<b>3</b>	<b>Your product .....</b>	<b>10</b>
3.1	Product introduction .....	10
3.2	Technical Specifications.....	11
<b>4</b>	<b>First Use.....</b>	<b>12</b>
4.1	Initial Cleaning .....	12
<b>5</b>	<b>How to use the hob .....</b>	<b>12</b>
5.1	General information on hob usage.....	12
5.2	Hob control unit.....	15
<b>6</b>	<b>General Information About Baking.....</b>	<b>22</b>
6.1	General warnings about cooking with hob .....	22
<b>7</b>	<b>Maintenance and Cleaning .....</b>	<b>24</b>
7.1	General Cleaning Information.....	24
7.2	Cleaning the hob.....	25
7.3	Cleaning the Control Panel .....	25
<b>8</b>	<b>Troubleshooting.....</b>	<b>25</b>

## 1 Safety Instructions

- This section includes the safety instructions necessary to prevent the risk of personal injury or material damage.
- If the product is handed over to someone else for personal use or second-hand use purposes, the user's manual, product labels and other relevant documents and parts should also be given.
- Our company shall not be held responsible for damages that may occur if these instructions are not observed.
- Failure to follow these instructions shall void any warranty.
- Always have the installation and repair works made by the manufacturer, the authorised service or a person that the importer company shall designate.
- Use original spare parts and accessories only.
- Do not repair or replace any component of the product unless it is clearly specified in the user's manual.
- Do not make technical modifications on the product.

### 1.1 Intended Use

- This product is designed to be used at home. It is not suitable for commercial use.
- Do not use the product in gardens, balconies or other outdoors. This product is intended to be used in households and in the staff kitchens of shops, offices and other working environments.
- **CAUTION:** This product should be used for cooking purposes only. It should not be used for different purposes, such as heating the room.

### 1.2 Child, Vulnerable Person and Pet Safety

- This product can be used by children 8 years of age and older, and people who are underdeveloped in physical, sensory or mental skills, or who have lack of experience and knowledge, as long as they are supervised or trained about the safe use and hazards of the product.
- Children should not play with the product. Cleaning and user maintenance should not be performed by children unless there is someone overseeing them.

- This product should not be used by people with limited physical, sensory or mental capacity (including children), unless they are kept under supervision or receive the necessary instructions.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the product.
- Electrical products are dangerous for children and pets. Children and pets must not play with, climb on, or enter the product.
- Do not put objects that children may reach on the product.
- Turn the handle of the pots and pans to the side of the counter so that children cannot grab and burn.
- **CAUTION:** During use, the accessible surfaces of the product are hot. Keep children away from the product.
- Keep the packaging materials out of the reach of children. There is a hazard of injury and suffocation.
- Before discarding worn out and useless products:
  1. Unplug the power plug and remove it from the socket.
  2. Cut off the power cable and disconnect it with the plug from the product.

3. Take precautions to prevent children from entering the product.
4. Do not allow children to play with product when it is in idle mode.

### 1.3 Electrical Safety

- Plug the product into a grounded outlet protected by a fuse that matches the current ratings indicated on the type label. Have the grounding installation made by a qualified electrician. Do not use the product without grounding in accordance with local / national regulations.
- The plug or the electrical connection of the appliance shall be in an easily accessible place. If this is not possible, there should be a mechanism (fuse, switch, key switch, etc.) on the electrical installation to which the product is connected, in compliance with the electrical regulations and separating all poles from the network.
- Unplug the product or switch off the fuse before repair, maintenance and cleaning.
- Plug the product into an outlet that meets the voltage and frequency values specified on the type label.

- (If your product does not have a mains cable) only use the connecting cable described in the "Technical specifications" section.
  - Do not jam the power cable under and behind the product. Do not put a heavy object on the power cable. The power cable should not be bent, crushed, and come into contact with any heat source.
  - Make sure that the power cable is not jammed while putting the product to its place after assembly or cleaning.
  - Use original cable only. Do not use cut or damaged cables.
  - Do not use an extension cord or multi-plug to operate your product.
  - Contact the authorized service centre or importer to use the approved adapter in cases where the use of a converter adapter (for plug type) is necessary.
  - Contact the importer or the authorized service centre if the length of the power line is inadequate.
  - Portable power sources or multiple plugs may overheat and catch fire. Keep multiple plugs and portable power sources away from the product.
  - If the power cable is damaged, it must be replaced by the manufacturer, an authorized service or a person to be specified by the importer company in order to prevent possible dangers.
- If your product has a power cable and plug:
- Never put the product plug into a broken, loose, or out-of-socket plug. Make sure the plug is fully inserted into the socket. Otherwise the connections may overheat and cause a fire.
  - Avoid inserting the device into plugs that are greasy, unclean, or potentially exposed to water (such as those near a worktop where water may escape). Otherwise there is a risk of short circuit and electrocution.
  - Never touch the plug with wet hands!
  - Pull the plug out of the socket using the plug's body rather than the cord itself.



#### **1.4 Transportation Safety**

- Disconnect the product from the mains before transporting the product.
- When you need to transport the product, wrap it with bubble wrap packaging mater-

ial or thick cardboard and tape it tightly. Secure the moving parts of the product firmly to prevent damage.

- Before the product is installed, check the product for any damage after transport. Contact the importer or the authorized service centre if damaged.

## 1.5 Installation Safety

- Before beginning the installation, de-energize the power line to which the product will be connected by turning off the fuse.
- Always wear protective gloves during transport and installation. Otherwise there is a risk of injury from sharp edges!
- Before the product is installed, check the product for any damage. Do not have it installed if the product is damaged.
- Avoid using any heat-insulating materials to cover the interior of the furniture that will be installed.
- Direct sunlight and heat sources, such as electric or gas heaters, must not be present in the area where the product is installed.
- Keep the surroundings of all ventilation ducts of the product open.

- Do not install the product near a window. There is a risk that the hob flame will ignite curtains and flammable materials around the hob. When you open the window, hot cookware may tip over.

- Do not install the product near a window. When you open the window, hot cookware may tip over.

- If there is a socket behind the place where the product will be installed, it must be ensured that the product does not come into contact with the socket nor with the plug plugged into the socket.
- There should be no gas hose, plastic water pipe and socket on the back or side wall of the place where the product will be installed. Otherwise, they may be deformed by the heat effect when the hob is operated and may create a safety risk.

## 1.6 Safety of Use

- Ensure that the appliance is switched off after every use.
- If you will not use the product for a long time, unplug it or turn off the power from the fuse box.
- Don't use the product if it breaks down or gets damaged while being used. Disconnect

the product from the electricity. Contact the importer or the authorized service centre.

- **CAUTION:** If the hob surface is cracked, disconnect the product from the mains to avoid the risk of electric shock.
- **CAUTION:** If the hob glass surface is broken:

Switch off all gas and (if applicable) electric hotplates. Disconnect the product from the electricity.

- Do not touch the appliance surface.

- Do not use the appliance.

- Do not step on the appliance for any reason.
- Never use the product when your judgement or coordination is impaired by the use of alcohol and/or drugs.
- Flammable objects must not be kept in and around the cooking area. Otherwise, these may lead to fire.
- This product is not suitable for use with a remote control or an external clock.

### 1.7 Temperature Warnings

- **CAUTION:** When the product is in use, the product and its accessible parts will be hot. Care should be taken to avoid touching the product and heat-

ing elements. Children under 8 years of age should be kept away from the product unless constantly supervised.

- Do not place flammable / explosive materials near the product, as the surfaces will be hot while it is operating.
- **CAUTION:** Danger of fire: Do not store items on the cooking surfaces.

### 1.8 Cooking Safety

- **CAUTION:** The cooking process must be observed. Short-term cooking processes must be constantly observed.
- **CAUTION:** In solid or liquid oil cooking, it is dangerous to leave the hob unattended, which may cause a fire. NEVER try to extinguish the fire with water; disconnect the product from the mains, and then cover the flames with a cover or fire cloth (etc.).
- Be careful when using alcoholic drinks in your dishes. Alcohol evaporates at high temperatures and may cause fire since it can ignite when it comes into contact with hot surfaces.



## 1.9 Induction

- The electrically operated zones of your hob are equipped with advanced “Induction” technology. On the induction hob zones, which save time and energy, cookware suitable for induction cooking must be used; otherwise the hob zone will not work. For detailed information, see the section “Pot selection”.
- Since the induction hob creates a magnetic field, it can have harmful effects for people who use devices such as pacemakers or insulin pumps.
- Close the zone from its control panel after use, do not rely on the pot sensor.
- Metal objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface as they will get hot.

- Do not store metal objects in drawers under the hob. During long and intensive use, the materials here may overheat.
- Do not place electronic products such as mobile phones, tablets, computers on the induction hob. Your appliance may be damaged.

## 1.10 Maintenance and Cleaning Safety

- Wait for the product to cool before cleaning the product. Hot surfaces may cause burns!
- Never wash the product by spraying or pouring water on it! There is the risk of electric shock!
- Do not use steam cleaners to clean the product as this may cause an electric shock.

## 2 Environmental Instructions

### 2.1 Waste Directive

#### 2.1.1 Compliance with the WEEE Directive and Disposing of the Waste Product

This product complies with EU WEEE Directive (2012/19/EU). This product bears a classification symbol for waste electrical and electronic equipment (WEEE).



This product has been manufactured with high quality parts and materials which can be reused and are suitable for recycling. Therefore, do not dispose of the waste product with normal domestic and other wastes at the end of its service life. Take it to a collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. You can ask your local administration about these collection points. Disposing of the appliance properly helps prevent negative consequences for the environment and human health.

### Compliance with RoHS Directive:

The product you have purchased complies with EU RoHS Directive (2011/65/EU). It does not contain harmful and prohibited materials specified in the Directive.

### 2.2 Package Information

Packaging materials of the product are manufactured from recyclable materials in accordance with our National Environment Regulations. Do not dispose of the packaging waste with the household or other wastes, take it to the packaging material collection points designated by the local authorities.

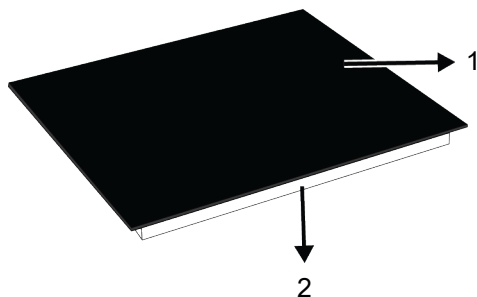
### 2.3 Recommendations for Energy Saving

According to EU 66/2014, information on energy efficiency can be found on the product receipt supplied with the product. The following suggestions will help you use your product in an ecological and energy-efficient way:

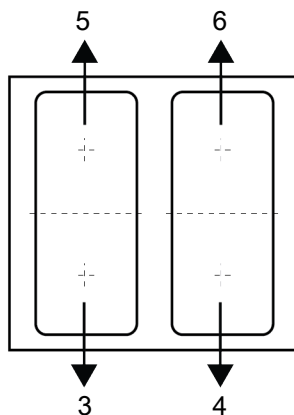
- Defrost frozen food before baking.
- Use pots / pans with a size and lid suitable for the hob zone. Always choose the right size pot for your meals. More than necessary energy is needed for containers of the wrong size.
- Keep hob baking areas and pot bases clean. Dirt reduces the heat transfer between the baking area and the pot base.

## 3 Your product

### 3.1 Product introduction



- 1 Glass cooking surface
- 3 Induction cooking zone
- 5 Induction cooking zone



- 2 Lower housing
- 4 Induction cooking zone
- 6 Induction cooking zone

## 3.2 Technical Specifications

Hob General Specifications	
Product external dimensions (height/width/depth) (mm)	52 / 590 / 520 *
Hob installation dimensions (width / depth) (mm)	560 (+2) / 490 (+2)
Voltage/Frequency	1N~220-240 V / 2N~380-415 V; 50 Hz
Cable type and section used/suitable for use in the product	min. H05V2V2-F 5 x 2,5 mm <sup>2</sup>
Total power consumption (kW)	max. 7,2 kW

### Cooking zones


Front left	Induction cooking zone
Dimension	180 mm
Power	2000 W / Booster 2300 W


Front right	Induction cooking zone
Dimension	180 mm
Power	2000 W / Booster 2300 W


Rear left	Induction cooking zone
Dimension	180 mm
Power	2000 W / Booster 2300 W

Rear right	Induction cooking zone
Dimension	180 mm
Power	2000 W / Booster 2300 W

\* The height of the hob specified in the technical table is the base cover height of the product.

 Technical specifications may be changed without prior notice to improve the quality of the product.

 Figures in this manual are schematic and may not exactly match your product.

 Values stated on the product labels or in the documentation accompanying it are obtained in laboratory conditions in accordance with relevant standards. Depending on operational and environmental conditions of the product, these values may vary.

## 4 First Use

Before you start using your product, it is recommended to do the following stated in the following sections respectively.

### 4.1 Initial Cleaning

1. Remove all packaging materials.
2. Wipe the surfaces of the product with a wet cloth or sponge and dry with a cloth.

**NOTICE:** Some detergents or cleaning agents may cause damage to the surface. Do not use abrasive detergents, cleaning powders, cleaning creams or sharp objects during cleaning.

**NOTICE:** During the first use, smoke and odour may come up for several hours. This is normal and you just need good ventilation to remove it. Avoid directly inhaling the smoke and odours that form.

## 5 How to use the hob

### 5.1 General information on hob usage

#### General warnings

- Do not let any objects to fall on the hob. Even small objects such as saltshakers may damage the hob. Do not use cracked hobs. Water may seep through these cracks and cause a short circuit. If the surface is damaged in any way (e.g. visible cracks), turn off the fuse first, then call the authorized service to unplug the product to reduce the risk of electric shock.
- Do not use unbalanced and easily tilting pots/pans on the hob.
- Do not heat the pots/pans and pots empty. The pots and the appliance may be damaged.
- Always turn off the hob's burners after each use.
- You shall damage the appliance if you operate the hobs without any pot or pots/pans. Always turn off the hobs after each operation.
- After each use the cooking surface will be hot, so do not put the plastic pots/pans on the cooking surface. Clean such material on the surface immediately.
- Sudden temperature changes on the glass cooking surface may cause damage, be careful not to spill cold liquids during cooking.
- Put a sufficient amount of food in pots and pans. Thus, you can prevent food from pouring forth out of the pots/pans and will not need to clean unnecessarily.

- Do not place the covers of pots and pans on burners/zones.
- Place the pots by centering them on the burners/zones. If you wish to place a pot on a different burner/zone, do not slide it towards the desired burner; rather, lift it first and then put it on the other burner.

#### Operating principle of the induction hob

Induction hob is like an open circuit. The circuit completes when a cooking pots/pans suitable for induction cooking is placed on it and an electronic system below the glass surface generates a magnetic field. The metal base of the pots/pans is heated by taking energy from this magnetic field. Thus, the heat is not generated on the surface of the hob, but directly on the pots/pans above it. Glass surface is heated with the heat of the cooking pots/pans.

#### Advantages of cooking with induction

Induction hobs offer some advantages as the heat is transferred directly to the cooking pots/pans.

- Foods that overflow during cooking do not burn rapidly as the glass cooking surface is not heated directly. It is cleaned more easily.
- Cooking shall be faster as the heat is generated directly on the cooking pots/pans. Thus, it saves time and energy with respect to other hob types.
- As the heat is given directly to the cooking pots/pans, there is no heat loss, and it provides a more efficient cooking.

- The fact that the heat transfer stops and the cooking surface is not heated directly when the cooking pots/pans is removed from the cooking surface provides a safer use against possible accidents while cooking.

#### For a safe operation:

- Do not select high heating levels when using non-sticking cooking pots/pans coated with little amount of oil or used without oil (teflon type).
- Do not use glass cooking surface as a surface where you can place something on it or as a cutting surface.
- Do not place metal objects such as cutlery or pot lids on your hob as they may get hot.
- Never use aluminium foil for cooking. Never place food wrapped in aluminium foil on the induction zone.
- Keep magnetic objects such as credit cards or tapes away from the hob while it is operating.
- If there is an oven under your hob and it is being operated, the sensors on the hob may reduce the cooking level or turn off the hob.
- Your hob has an automatic shut-off system. Detailed information about this system is provided in the following sections. However, if you use thin based pots for your cooking, these pots shall heat up very quickly and the bottom of the pan may melt and damage the cooking surface and the appliance before the automatic shut-off system is activated.

#### Cooking pots/pans

You shall use ferromagnetic, quality cooking pots/pans which bear a label or warning that it is compatible for induction cooking only with your induction hob. Generally, the higher the iron content, the better the cooking pots/pans shall perform. The base diameter of the cooking pots/pans shall match the induction zone. Suggested dimensions are listed below.

#### Suitable pots/pans:

- Cast iron pots/pans
- Enamelled steel pots/pans

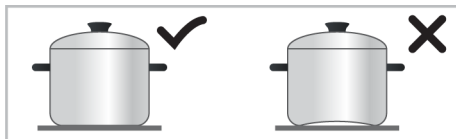
- Steel and stainless steel pots/pans (with label or warning indicating that it is induction compatible)

#### Unsuitable pots/pans:

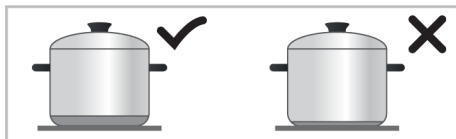
- Aluminium pots/pans
- Copper pots/pans
- Brass pots/pans
- Glass pots/pans
- Pottery
- Ceramic and porcelain

#### Recommendations:

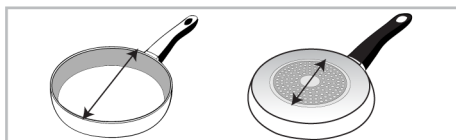
- Use flat bottomed cooking pots/pans only. Do not use pots/pans with convex or concave bases.



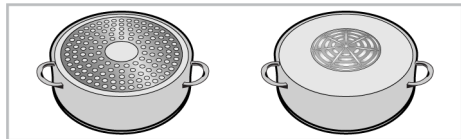
- Use cooking pots/pans with thick, processed bases only. If you use thin based pots, these pots shall heat up very quickly and the bottom of the pan may melt and damage the cooking surface and the appliance before the automatic shut-off system is activated. Sharp edges may cause scratches on the surface.



- The bases of some cooking pots/pans have a smaller ferromagnetic field than its true diameter. Only this area is heated by the hob. Therefore, the heat is not evenly distributed and the cooking performance is decreased. Moreover, such cooking pots/pans may not be detected by large induction hobs. Thus, the cooking hob shall be selected according to the size of the ferromagnetic field.



- Some cooking pots/pans have a base that contains non-ferromagnetic materials such as aluminium. These types of cooking pots/pans may not heat adequately or may not be detected by the induction hob at all. In some cases, a bad pots/pans warning may appear.



Equal distribution of the cookware on the right and left and center hobs for the selection of hobs affects the cooking performance positively while cooking multiple meals on the induction hobs.

### Cooking pots/pans test

Test whether your pot is compatible with cooking with an induction hob using the methods below.

1. It is compatible if the base of your pot holds a magnet.
2. It is compatible if does not flash when you place your pot on the induction hob and turn on the hob.

### Recommended cooking pots/pans sizes

Cooking zone diameter - mm	Pot diameter - mm
145	min. 100 - max. 145
180	min. 100 - max. 180
210	min. 140 - max. 210
240	min. 140 - max. 240
280	min. 125 - max. 280
320	min. 125 - max. 320
Cooking zone with wide (flexi) surface	width 230 - length 390

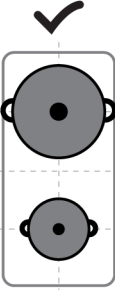
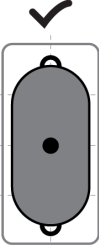
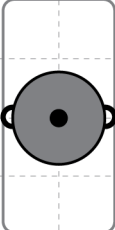
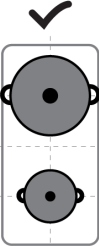
The detection of cooking pots/pans by the induction hobs depend on the diameter and material of the ferromagnetic in the base of the pots/pans. To ensure detection of the cooking pots/pans and achieve an efficient cooking, the cooking pots/pans shall be selected as per the size of your hob. The cooking pots/pans sizes recommended for hob sizes are given above.

Boiling behavior may vary depending on the pot types, size of the pot and size of the cooking zone. For a more homogenous boiling behavior, a one step larger cooking zone might be used. To use a larger cook-

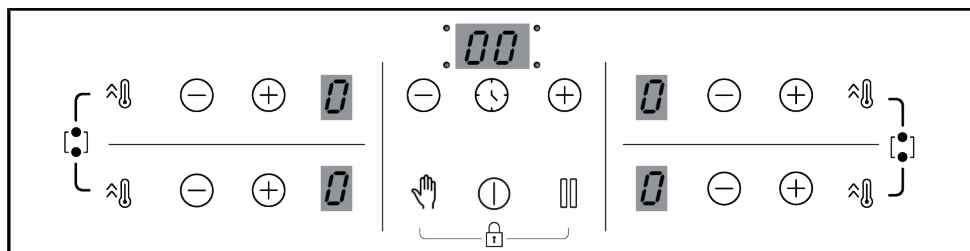
ing zone does not cause wasting of energy at induction hobs, because the heat is only created in the relevant pot area.

### Cooking zone with wide surface (flexi)








Your hob is equipped with hob cooking surfaces with wide surfaces (Flexi surfaces). You may operate this cooking surface as individual hobs independent from each other for your smaller cooking pots/pans. You may activate the combination function for these cooking zones and transform them to a single cooking surface for cooking operations with your large cooking pots.

As two independent cooking zones		As a single cooking zone	
	<p>Cooking zones with wide surface have two cooking zones, as front and rear. You may use these zones as two independent cooking zones for different temperature levels with two different cooking pots/pans. Place the cooking pots/pans by centering the separate cooking zones.</p>		<p>For cooking operations on large cooking pots/pans, place the pots/pans so that it covers the centres of both cooking zones and that it is centred on the cooking zone.</p>
	<p>For cooking operation with a single cooking pot/pan, place it in the centre of the front or rear cooking zone. Do not place the cooking pot/pan at the centre of the cooking zone.</p>		<p>If you want to cook with two different cooking pots/pans at the same temperature level, you may combine the cooking zone with wide surface (flexible) and cook with two different cooking pots/pans at the same temperature. Place the cooking pots/pans so that the centres of the zones shall be centred again.</p>


## 5.2 Hob control unit




### Keys

-  : On/Off key
-  : Timer key
-  : Quick heating key/High power setting (Booster) key
-  : Cleaning lock key
-  : Stop key
-  : Increase key
-  : Decrease key

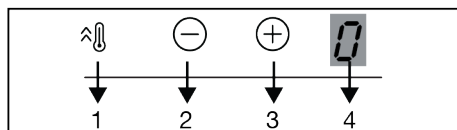
### Symbols

-  : Wide surface cooking zone combination symbol \*

 : Key lock symbol

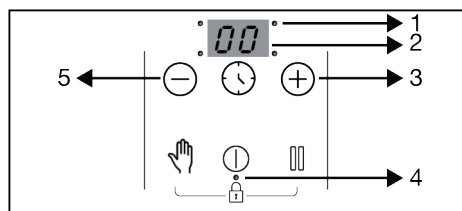
\* It varies depending on the product model. It may not be available on your product.

### Cooking zone display



- 1 Quick heating key/High power setting (Booster) key
- 2 Temperature decrease key
- 3 Temperature increase key
- 4 Temperature indicator of the relevant hob

## Timer display




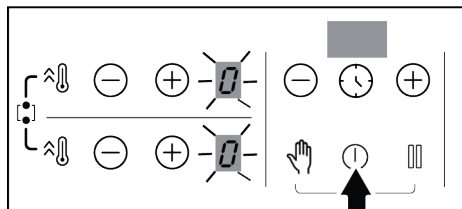
- 1 Operation point LED for the timer
- 2 Timer indicator
- 3 Timer increase key
- 4 Operation point LED for the Key lock/Child lock
- 5 Timer decrease key

## General warnings for the control panel



- This product is controlled with a touch control panel. Each operation you make on your touch control panel will be confirmed by an audible signal.
- Always keep the control panel clean and dry. Having damp and soiled surface may cause problems in the functions.
- The hob will automatically return to Standby mode if no operation is performed within 10 seconds.
- The product will switch itself off for safety reasons if no key is touched for a long time.





## Switching on the hob:

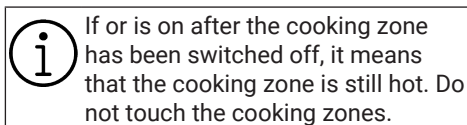
1. Switch on the hob by touching  key.  
⇒ "0" appears on all the cooking zones display.



## Switching off the cooking zone:

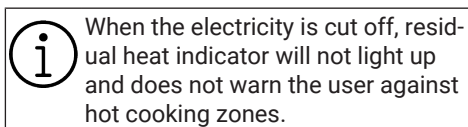
- ✓ An active cooking zone can be switched off in 4 different ways:
- ✓ **By touching the  key;** Touch the  key.

1. **By dropping the temperature to "0" level;** You can switch off the cooking zone by adjusting the temperature setting to "0" level.
2. **By using the switching off function on the timer for the desired cooking zone;** When the time is over, the timer will switch off the cooking zone assigned to it "0" or "00" will appear on related display.
3. **By touching the zone   keys simultaneously for the desired cooking zone;** You can switch off the related cooking zone by touching its   keys simultaneously.






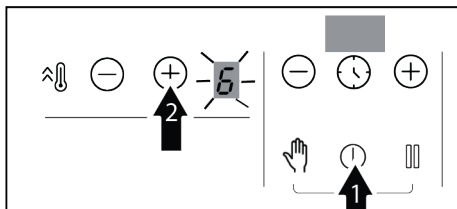
## Residual heat indicator

If symbol is flashing on the cooking zone display, it means that the hob is still hot and can be used to keep a small amount of food warm. The symbol will soon turn to symbol, which means it is less hot.



## Adjusting the temperature level

1. Switch on the hob by touching  key.
2. Adjust the desired temperature level by touching the zone   keys.



- ⇒ The relevant cooking zone will start to operate at the set temperature level.



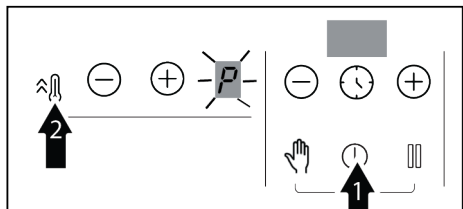
**i** The outer section of the 280 mm induction hob cooking zone (if your product is equipped with a 280 mm induction hob cooking zone) is activated only when a saucepan large enough to cover the cooking zone is placed on the cooking zone and the temperature is set to a level higher than 8.

### High power setting (BOOSTER)

You can use booster function for rapid heating. However, this function is not recommended for cooking a long time. Booster function may not be available in all cooking zones.

#### Selecting the high power setting (BOOSTER):

1. Switch on the hob by touching **ⓘ** key.
2. Touch the **⌂** key of related zone.



⇒ Selected cooking zone will operate with maximum power and “P” symbol will appear on the cooking zone display. Cooking zone goes out of booster and continues to operate at level.

#### Switching off the high power setting (BOOSTER) prematurely:

You can switch off the high power setting anytime you want by touching the **⊖** or **⌂** key. Cooking zone goes out of booster and continues to operate at level “9”.

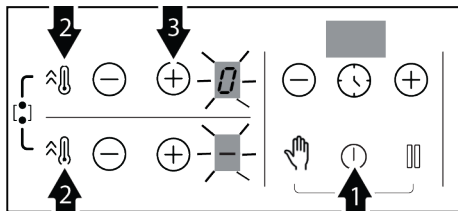
#### Working principle of 2 zones which are located same vertical direction:

If one zone is set to level booster and than the other zone, which is located same vertical direction set to bigger than level 6 (7, 8 and 9), first zone drops to level 9 and the

other zone can be set bigger than level 6 (7, 8 and 9). If the second zone is set to level booster, first zone drops to level 6.

#### Turning on the wide surface cooking zone

1. Touch **ⓘ** to turn on the hob.
2. To turn on the wide surface cooking zone, keep **⌂** key of both cooking zones pressed simultaneously for about 3 seconds.



⇒ “0” will appear on the display of the rear-left cooking zone. will appear on the display of the front-left cooking zone and the wide surface cooking zone will be activated.

3. Touch **⊕/⊖** keys of the rear-left cooking zone to set the temperature between “0” and “9”.

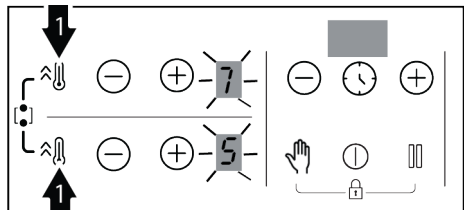
**i** Once the wide surface cooking zone has been activated, the temperature can be set with **⊕/⊖** keys of the rear-left cooking zone. You cannot set the temperature using **⊕/⊖** keys of the front-left cooking zone.

**i** Wide surface left cooking zones are explained as an example. If there is a wide surface cooking zone also on the right-hand side of the hob, the same instructions apply to the said cooking zone.

⇒ Cooking zone starts to run.

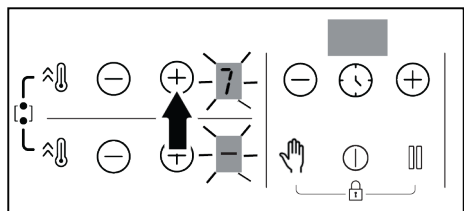
## Turning on the wide surface cooking zone while one or both of the left cooking zones are running

- ✓ While one or both of the left cooking zones are running, you can combine both cooking zones by activating the wide surface cooking zone. Thus, you can utilise a wider cooking zone just at the same level.



1. To turn on the wide surface cooking zone while one or two of the left cooking zones are active, keep key of both cooking zones pressed simultaneously for about 3 seconds.

- ⇒ Temperature value of the last selected cooking zone will appear on the display of the rear-left cooking zone and the wide surface cooking zone will be activated.
- ⇒ Combined cooking zones will continue operating with the temperature and the timer (if available) value of the left cooking zone you have selected. Value of the left cooking zone that was set first before combining the cooking zones will be cancelled.



- ⇒ To change the temperature, touch keys of the rear-left cooking zone and set the desired temperature.

If you touch key of the left cooking zone while the wide surface cooking zone is active, the cooking zones will operate at booster level.

## Turning off the wide surface cooking zones

- ✓ Wide surface cooking zone can be turned off in 4 different ways:
1. **By dropping the temperature to “0” level:** You can turn the wide surface cooking zone off by dropping the temperature level to “0”.
  2. **By using the switching off function on the timer for the wide surface cooking zone:** When the time is over, the timer will turn off the wide surface cooking zone “0” will appear on the left cooking zone display and “00” will appear on the timer display.
  3. **By touching keys of any of the left cooking zones simultaneously:** If you touch keys of any of the left cooking zones simultaneously, the cooking zones will be separated and turned off.
  4. **By pressing key of both cooking zones simultaneously for about 3 seconds:** The cooking zones will turn off if you press keys of both cooking zones simultaneously for about 3 seconds.

## Cleaning lock

The cleaning lock prevents operation of all keys on the control panel for 20 seconds while the hob is switched on to allow the user to make a short cleaning. Product will not draw any power throughout this time.


## Activating the cleaning lock

1. Touch and hold the key until a **single signal sound** is heard when any cooking zone is switched on.
2. A countdown begins from 20 on the timer display of the hob. None of the keys on the panel will function except the key throughout this period.

## Deactivating the cleaning lock

You do not have to press any key to deactivate the cleaning lock. The hob will give a signal audio signal after 20 seconds and the cleaning lock will automatically be deactivated.






If you want to deactivate the cleaning lock earlier, touch and hold the  key until **two signal sound** is heard.

## Child Lock It varies depending on the product model. It may not be available on your product.

When the cooking zones are switched off, you can protect the hob with the child lock to prevent children from switching on the cooking zones. You can activate or deactivate the child lock only when the cooking zones are switched off (in the standby mode).




### Activating the child lock

1. Touch and hold the both  and  keys simultaneously until **a single signal sound** is heard when the hob is in the standby mode.
  - ⇒ The child lock will be activated. “L” will be displayed on all cooking zones display for a while and the decimal point of the  key will be turned on.



If any key is pressed when the child lock function is active, two signal sound will be heard and “L” will blink on all cooking zones display.

### Deactivating the child lock

1. Touch and hold the both  and  keys simultaneously until **two signal sound** is heard when the child lock is active.
2. The child lock function will be deactivated. “L” will blink on all cooking zones display and the light of the  key goes out.




## Key Lock

You can activate the key lock in order to prevent the functions from being changed by mistake while the hob is operating.





Key lock will be canceled in case of power failure.




### Activating the key lock

1. Touch and hold the both  and  keys simultaneously until **a single signal sound** is heard.
2. The Key lock will be activated and the decimal point of the  key will be turned on after blinking.



You can activate the key lock in the operation mode only. Only the  key will be functional when the key lock is active. When you touch any other button, the decimal point of the  key will blink to indicate that the key lock is active. If you switch the hob off when the keys are locked, you must deactivate the key lock in order to be able to switch on the hob again. If you touch any button without deactivating key lock, “L” will blink on all cooking zones display to indicate that the key lock is active. Deactivate the key lock to turn on the hob again.




### Deactivating the key lock

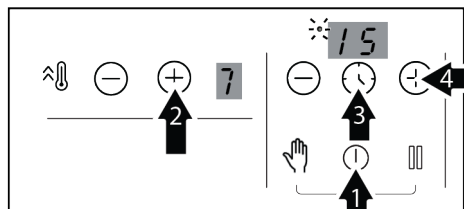
1. Touch the both  and  keys simultaneously until **two signal sound** is heard when the key lock is active.
2. The light of the  key will go out and the control panel will get unlocked.




### Timer function


This function makes it easier for you to cook. You will not have to watch the hob for the whole cooking period. The cooking zone will be switched off automatically at the end of the time period you have set.



## Activating the timer


1. Switch on the hob by touching  key.
2. Adjust the desired temperature level by touching the zone / keys.




3. Activate the timer by touching the  key. “00” symbol and decimal point of selected zone will blink on timer display.
4. Set the desired duration by touching the timer / keys.
5. After 10 second, the setting will be activated. Decimal point of selected zone will blink on timer display.
6. In order to set the timers of the other cooking zones, repeat the process explained above.

 If more than one timer value are set to different zones, the zone timer which has minimum timer value is displayed on the timer display and the decimal point for that zone blinks. The decimal points of the other zones illuminate continuously.

 You can see the remaining cooking time by touching the  key of all cooking zone. For each touching, different zone timer value is displayed. Finally, the minimum timer value is displayed again.

 Timer cannot be set without selecting the cooking zone and its temperature value.

 The timer can only be set for the operating cooking zones.



## Deactivating the timer

Once the set time is over, the hob will be switched off automatically and give audible signal sound. Press any key to silence the audible signal sound. If you do not press any key, the signal sound will be cancel after a few minutes.





### Deactivating the timers earlier

- ✓ If you deactivate the timer earlier, the hob will keep on operating at the set temperature until it is switched off. You can deactivate the timer earlier in two different ways:


#### 1. Deactivating the timer for related zone by dropping its value to “00”:

Touch the timer / keys until “00” appears on the display of the cooking zone whose timer is active.

⇒ Decimal point symbol of the related zone will permanently goes off and the timer will be canceled.


⇒ **Deactivating the timer for related zone by touching the related zone / keys simultaneously:** Touch the related zone / keys simultaneously.


⇒ Decimal point symbol of the related zone will permanently goes off and the timer will be canceled.



 After this step, the temperature level of the related zone will be “0” also with the timer level.

### Stop function

- ✓ You can decrease operating temperature level of the cooking zones to minimum level (level 1) by means of this function.

 If the timer is set for any cooking zone, it will continue operating during stoppage.

1. Touch the  key when any of the cooking zones is operating.

- All operating cooking zones will operate at minimum level (level 1)  symbol will appear on the display of the active cooking zones.
- Touch the  key again to reoperate all cooking zones with their previous settings.

### Power management function

Your appliance is equipped with a power management function. You may change the total power that may be drawn by the hob with this function. There are 8 levels available for the power management function.








#### Power management function - Total power levels that may be set

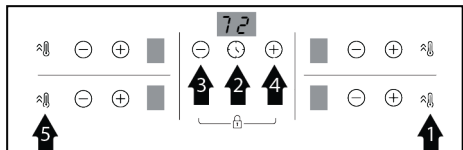
Power management display indicator


Total power


25	2,5 kW
30	3 kW
36	3,6 kW
44	4,4 kW
54	5,4 kW
57	5,7 kW
67	6,7 kW
72	7,2 kW


#### To change the total power;


- Turn the hob on by touching the  key. Turn off the hob on by touching the  again.
- Then touch respectively the  key of the right front zone, the  key, the timer  key, the timer  key, and finally the left front zone  key.



- The power management level set is displayed on the timer display.
- Touch the  key to switch between levels and set the total power value you want to set.

- Confirm the setting by touching the  key and turn off the hob. Total power value you have set shall be activated.


 The temperature levels you may assign to the hobs may vary as per the total power level set. The temperature level provided to the hob be reduced automatically as per the power setting to be performed by the hob. This is not an error.


 If a key other than the specified sequence is touched while changing the power level, the setting cannot be made. You have to repeat the steps from the beginning to make the setting.

#### Using induction cooking zones safely and efficiently

**Operating principles:** Induction hob directly heats the cooking vessel as a matter of principle. Therefore, it has a lot of advantages as compared with other hob types. It operates more efficiently and the hob surface is colder.

Your induction hob is equipped with superior safety systems that will provide you maximum safe usage.

 Your hob can be equipped with induction cooking zones with a diameter of 145, 180, 210 and 280 mm depending on the model. Each cooking zone automatically detects the vessel placed on it thanks to the induction feature. Energy is generated only where the vessel comes into contact with the cooking zone and thus, minimum energy consumption is achieved.

 The product might start-stop when it is operating on levels from 1 to 7, especially with cookware with a small diameter and when water-oil is little. This is not a fault.

## Automatic turning off system

The hob control has an automatic turn off system. If one or more hob zone(s) are left on, the hob zone turns off automatically after a while (See Table-1). In case of a timer assigned to the hob, the timer screen is turned off then, too.

The time limit for automatic turn off depends on the selected temperature level. Maximum operating period is applied for this temperature level.

The hob zone may be operated by the user again after it is turned off automatically as described above.

Temperature level	Automatic turning off periods - hours
0	0
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	1,5
7	1,5
8	1,5
9	30 mins.
P (Booster)	10 mins. (*)
(*)The hob will drop to level 9 after 10 minutes	

**Table 1: Automatic turning off periods**

### Overheating protection

Your hob is equipped with some sensors which provide protection against overheating. Following may be observed in case of overheating:

- Operating cooking zone may get switched off.
- Selected level may drop to level 7 from higher level.

### Overflow safety system

Your hob is equipped with an overflow safety system. If there is any overflow that spills onto the control panel, the system will cut the power connection immediately and switch off your hob. “E” warning appears on the indicator during this period.

### Precise power setting

Induction hob reacts the commands immediately as an operating principle. It changes the power settings very fast. Thus, you can prevent a cooking pot (containing water, milk and etc.) from overflowing even if it was just about to overflow.



If the surface of the touch control panel is exposed to intense vapor, entire control system may become deactivated and give error signal.



Keep the surface of the touch control panel clean. Erroneous operation may be observed.

## 6 General Information About Baking

You can find tips on preparing and cooking your food in this section.

### 6.1 General warnings about cooking with hob

#### General warnings about cooking with hob

- Never fill the pan with oil more than one third of it. Do not leave the hob unattended when heating oil. Overheated oils bring risk of fire. Never attempt to extin-

quish a possible fire with water! When oil catches fire, cover it with a fire blanket or damp cloth. Turn off the hob if it is safe to do so and call the fire department.

- Before frying foods, always remove their excess water and put them inside the heated oil slowly. Make sure that frozen foods are defrosted before frying.

- When heating oil, make sure that the pot you use is dry and keep its lid open.
- For recommendations on cooking with power saving, refer to the “Environmental Instructions” section.
- The cooking temperature and time values given for foods may vary depending on the recipe and amount. For this reason, these values are given as ranges.

## Cooking table

Food	Temperature level	Baking time (min) (approx.)	
<b>Melting</b>			
Chocolate melting (e.g..Dr.Oetker brand, bitter chocolate 55-60% cocoa,150 g)	1	20 ... 30	
Butter (200 g)	6	5 ... 6	
<b>Boiling, Heating, Keeping Warm</b>			
Water 1 L (Boiling)	P	3 ... 5	
Water 3 L (Boiling)	P	8 ... 10	
Milk 1 L (Boiling)	6	4 ... 6	
Milk 1 L (Keeping warm)	1-2	18 ... 22	
Vegetable oil (Heating) (Sunflower seed oil 0,5 L)	8	3 ... 5	
<b>Boiling</b>			
Unshelled potato coarsely minced (2 Piece big size)	9	12 ... 14	
Salmon fillet	8	10 ... 15	
Sausage	9	2 .. 4	
Pasta (150 g)	8	8 ... 12	
<b>Cooking, Sauteing</b>			
Rice dish (200 g rice)	6	8 ... 14	
Paella *	9	15 ... 20	
Noah's pudding **			
	Bean-Chickpea boiling Boiling - for noah's pudding	9	5 ... 6
	Bean-Chickpea boiling cooking - for noah's pudding	3	10 ... 30
	Wheat Boiling - for noah's pudding	9	2 ... 5
	Wheat cooking - for noah's pudding	3	10 ... 30
	Noah's pudding -All ingredients	8	20 ... 25
Shanks with vegetable **			
	Vegetable sauteing	9	3 ... 8
	Baking	4-5	120 ... 150
Soups (E.g. Lentil soup)	6-7	17 ... 20	
<b>Shallow fry</b>			
Sea bass fillet	8	3 ... 7	
Sirloin Steak ** (3-5 cm)	8	5 ... 9	
Sausage	8	2 ... 5	

Food	Temperature level	Baking time (min) (approx.)
Fried egg	7	4 ... 8
<b>French fry</b>		
Boortsog	8	13 ... 16
Schnitzel	8	5 ... 7
Nugget	8	4 ... 6
* Wok pan is recommended.		
** Cast pan/pot is recommended.		

## 7 Maintenance and Cleaning

### 7.1 General Cleaning Information

#### General warnings

- Wait for the product to cool before cleaning the product. Hot surfaces may cause burns!
- Do not apply the detergents directly on the hot surfaces. This may cause permanent stains.
- The product should be thoroughly cleaned and dried after each operation. Thus, food residues shall be easily cleaned and these residues shall be prevented from burning when the product is used again later. Thus, the service life of the appliance extends and frequently faced problems are decreased.
- Do not use steam cleaning products for cleaning.
- Some detergents or cleaning agents cause damage to the surface. Unsuitable cleaning agents are: bleach, cleaning products containing ammonia, acid or chloride, steam cleaning products, descaling agents, stain and rust removers, abrasive cleaning products (cream cleaners, scouring powder, scouring cream, abrasive and scratching scrubber, wire, sponges, cleaning cloths containing dirt and detergent residues).
- No special cleaning material is needed in the cleaning made after each use. Clean the appliance using dishwashing detergent, warm water and a soft cloth or sponge and dry it with a dry cloth.

- Be sure to completely wipe off any remaining liquid after cleaning and immediately clean any food splashing around during cooking.
- Do not wash any component of your appliance in a dishwasher unless otherwise stated in the user's manual.

#### For the hobs:

- Acidic dirt such as milk, tomato paste and oil may cause permanent stains on the hobs and components of the hob zones, clean any overflowed fluids immediately after cooling down the hob by turning it off.

#### Inox - stainless surfaces

- Do not use acid or chlorine-containing cleaning agents to clean stainless-inox surfaces and handles.
- Stainless-inox surface may change colour in time. This is normal. After each operation, clean with a detergent suitable for the stainless or inox surface.
- Clean with a soft soapy cloth and liquid (non-scratching) detergent suitable for inox surfaces, taking care to wipe in one direction.
- Remove lime, oil, starch, milk and protein stains on the glass and inox surfaces immediately without waiting. Stains may rust under long periods of time.
- Cleaners sprayed/applied to the surface should be cleaned immediately. Abrasive cleaners left on the surface cause the surface to turn white.



### Glass surfaces

- When cleaning glass surfaces, do not use hard metal scrapers and abrasive cleaning materials. They can damage the glass surface.
- Clean the appliance using dishwashing detergent, warm water and a microfiber cloth specific for glass surfaces and dry it with a dry microfiber cloth.
- If there is residual detergent after cleaning, wipe it with cold water and dry with a clean and dry microfiber cloth. Residual detergent may damage the glass surface next time.
- Under no circumstances should the dried-up residue on the glass surface be cleaned off with serrated knives, wire wool or similar scratching tools.
- You can remove the calcium stains (yellow stains) on the glass surface with the commercially available descaling agent, with a descaling agent such as vinegar or lemon juice.
- If the surface is heavily soiled, apply the cleaning agent on the stain with a sponge and wait a long time for it to work properly. Then clean the glass surface with a wet cloth.
- Discolorations and stains on the glass surface are normal and not defects.

### Plastic parts and painted surfaces

- Clean plastic parts and painted surfaces using dishwashing detergent, warm water and a soft cloth or sponge and dry them with a dry cloth.
- Do not use hard metal scrapers and abrasive cleaners. They may damage the surfaces.

## 8 Troubleshooting

If the problem persists after following the instructions in this section, contact your vendor or an Authorized Service. Never try to repair your product yourself.

- Ensure that the joints of the components of the product are not left damp and with detergent. Otherwise, corrosion may occur on these joints.

### 7.2 Cleaning the hob

#### Glass cooking surface

Follow the cleaning steps described for the glass surfaces in the “General cleaning information” section for the cleaning of glass cooking surface. You may complete your cleaning as per the information below for special cases.

- Sugar-based foods such as dark cream, starch and syrup should be cleaned immediately, without waiting for the surface to cool. Otherwise, the glass cooking surface may be permanently damaged.
- Do not use cleaning agents for cleaning operations you perform while the hob is hot, otherwise permanent stains may occur.

### 7.3 Cleaning the Control Panel

- When cleaning the panels with knob-control, wipe the panel and knobs with a damp soft cloth and dry with a dry cloth. Do not remove the knobs and gaskets underneath to clean the panel. The control panel and knobs may be damaged.
- While cleaning the inox panels with knob control, do not use inox cleaning agents around the knob. The indicators around the knob can be erased.
- Clean the touch control panels with a damp soft cloth and dry with a dry cloth. If your product has a key lock feature, set the key lock before performing control panel cleaning. Otherwise, incorrect detection may occur on the keys.

#### The product does not work.

- Fuse may be faulty or blown. >>> Check the fuses in the fuse box. Change them if necessary or reactivate them.
- The appliance may not be plugged to the (grounded) outlet. >>> Check if the appliance is plugged in to the outlet.

- (If there is timer on your appliance) Keys on the control panel do not work. >>> If your product has a key lock, the key lock may be enabled, disable the key lock.
- If the hob does not turn on when the on/off key is pushed >>> Unplug it and wait at least 20 seconds before plugging it in.
- It has overheat protection. >>> Wait for your hob to cool down.
- Appropriate pots may not be used. >>> Check your pots.

#### **icon is always lit on the hob zone display.**

- Pots may not be placed on the operating hob. >>> Check if there is a pot on the hob zone.
- Your pot may not be induction suitable. >>> Check if your cooker is suitable for the induction hob.
- The pot may not be centred correctly on the hob zone or the bottom surface of the pan may not be wide enough for the selected hob zone. >>> Center the hob zone by choosing a pot that is wide enough for the hob zone.
- The pot or hob zone may be too hot. >>> Wait for them to cool down.

#### **The selected hob zone suddenly turns off while it is operating.**

- The cooking time of the selected compartment may have expired. >>> You can set a new cooking time or finish cooking.
- It has overheat protection. >>> Wait for your hob to cool down.
- An object may have covered the touch control panel. >>> Remove the object on the panel.

#### **Although the hob zone is turned on, the pot does not heat up.**

- The pot may not be suitable with the Induction hob. >>> Check if your cooker is suitable for the induction hob.

- The pot may not be centred correctly on the hob zone or the bottom surface of the pan may not be wide enough for the selected hob zone. >>> Center the hob zone by choosing a pot that is wide enough for the hob zone.

#### **The cooling fan continues to run even though the hob is turned off.**

- This is not an error. The cooling fan continues to operate until the electronic equipment in the hob falls to the appropriate temperature.

#### **Noise from the hob during cooking**

- Some sounds may be heard from the hob while cooking. These sounds are due to the composition of the cooking vessel. These sounds are normal, they are not a malfunction and they are a part of induction technology.

#### **Possible noises and reasons**

- **Fan noise:** The cooker is equipped with a fan that activates automatically according to the temperature of the appliance. The fan has various operating levels and operates at different levels as per the temperature.
- **Lower buzz like the operating noise of a transformer:** This is due to the nature of the induction technology. As the heat is transmitted directly to the base of the cooking vessel, such buzz sounds may be heard as per the material of the cooking vessel. Thus, different noises may be heard with different cookware.
- **Cracking noise:** The reason of this is the structure and material of the base of the cooking vessel. A cracking sound may be heard if the cooking vessel is made of various layers with different materials.
- **Whining noise:** A whining sound may be heard when two cooking zones on the same side of the cooker are used to cook with different cooking levels.

## Error codes/reasons and possible solutions

Error codes	Error reasons	Possible solutions
E 2	Communication error between Display and Knob Interface board	Turn the induction hob off and operate again after 30 seconds. Contact the authorized dealership if the issue is resumed
E 22 E 26	Induction hob is overheated.	Turn the induction cooker off and wait until it is cooled down. The error shall be resolved when temperature of the hob comes down below the limits.
E 46	One or more keys are kept pressed for more than 10 seconds. An object is left on the control panel or the control is exposed to vapour.	The problem shall be resolved when you remove your hand from the hob. The problem shall be resolved when the control panel is cleaned.
E 47	A pot suitable for induction heating is not used.	The error shall be resolved when a pot suitable for induction heating is used.
E 1 – E 15	Communication error on induction hob.	Turn the induction hob off and operate again after 30 seconds. Contact the authorized dealership if the issue is resumed.
E 16 – E 21	Temperature sensor error on induction hob.	Turn the induction hob off and operate again after 30 seconds. Contact the authorized dealership if the issue is resumed.
E 23 E 24	Software error on induction hob.	Turn the induction hob off and operate again after 30 seconds. Contact the authorized dealership if the issue is resumed.
E 25	Fan operation error on induction hob.	Turn the induction hob off and operate again after 30 seconds. Contact the authorized dealership if the issue is resumed.
E 31 – E 45	Electronic board hardware error on induction hob.	Turn the induction hob off and operate again after 30 seconds. Contact the authorized dealership if the issue is resumed.
E 48 E 49 E 51	Sensor error on induction hob.	Sensor equipment shall be rendered compatible for the operating conditions. Contact the authorized dealership if the issue is resumed.
E 52 – E 57	High temperature error on induction hob.	Turn the induction hob off and wait until it is cooled down. The error shall be resolved when temperature of the sensor comes down below the limits. Contact the authorized dealership if the issue is resumed.

## Witamy!

---

Drogi kliencie,

Dziękujemy za wybór urządzenia Beko. Chcemy, aby produkt, wyprodukowany w wysokiej jakości i technologii, oferował najlepszą wydajność. W tym celu należy uważnie przeczytać niniejszą instrukcję i inną dokumentację dostarczoną z urządzeniem przed użyciem.

Pamiętaj o wszystkich informacjach i ostrzeżeniach zawartych w instrukcji obsługi. W ten sposób będziesz chronić siebie i swoje urządzenie przed zagrożeniami, które mogą wystąpić.

Zachowaj instrukcję obsługi. Przekazując wyrób innemu użytkownikowi, należy dołączyć również niniejszą instrukcję. Niniejsza instrukcja zawiera warunki gwarancji, sposób użytkowania i rozwiązywanie problemów.

### Symbole i ich opisy w instrukcji obsługi:



Zagrożenie, które może doprowadzić do śmierci lub obrażeń.



Ważne informacje lub przydatne wskazówki na temat użytkowania.



Przeczytaj instrukcję obsługi.



Ostrzeżenie przed gorącymi powierzchniami.

**UWAGA** Zagrożenie, które może doprowadzić do szkody materialną produktu lub jego środowiska.

*Niniejsze urządzenie jest zgodne z następującymi*

*Dyrektywami Unii Europejskiej:*

*- 2014/30/WE LVD (Niskie Napięcia)*

*- 2014/35/WE EMC (Kompatybilność Elektromagnetyczna)*

**Importer: Beko S.A.**

**ul. Puławska 366, 02-819 Warszawa**

## Spis treści

<b>1</b>	<b>Instrukcje bezpieczeństwa .....</b>	<b>30</b>
1.1	Przeznaczenie .....	30
1.2	Bezpieczeństwo dzieci, osób wymagających szczególnego traktowania i zwierząt domowych .....	30
1.3	Bezpieczeństwo elektryczne .....	31
1.4	Zabezpieczenie podczas transportu .....	33
1.5	Bezpieczeństwo montażu.....	33
1.6	Bezpieczeństwo użytkowania .....	34
1.7	Ostrzeżenia dotyczące temperatury.....	35
1.8	Bezpieczeństwo pieczenia .....	35
1.9	Płyta indukcyjna .....	35
1.10	Bezpieczeństwo konserwacji i czyszczenia .....	36
<b>2</b>	<b>Instrukcje dotyczące środowiska</b> .....	<b>36</b>
2.1	Dyrektywa w sprawie odpadów....	36
2.1.1	Zgodność z dyrektywą WEEE i usuwanie odpadów.....	36
2.2	Opakowanie urządzenia.....	36
2.3	Zalecenia dotyczące oszczędzania energii.....	37
<b>3</b>	<b>Produkt .....</b>	<b>37</b>
3.1	Opis produktu .....	37
3.2	Specyfikacje techniczne .....	38
<b>4</b>	<b>Pierwsze użycie .....</b>	<b>39</b>
4.1	Czyszczenie wstępne .....	39
<b>5</b>	<b>Jak używać płyty kuchennej .....</b>	<b>39</b>
5.1	Ogólne informacje na temat użytkowania płyty .....	39
5.2	Panel sterowania.....	42
<b>6</b>	<b>Ogólne informacje dotyczące pieczenia.....</b>	<b>50</b>
6.1	Ostrzeżenia ogólne dotyczące płyty .....	50
<b>7</b>	<b>Czyszczenie i konserwacja.....</b>	<b>52</b>
7.1	Ogólne informacje dotyczące czyszczenia .....	52
7.2	Czyszczenie płyty grzewczej .....	53
7.3	Czyszczenie panelu sterowania ...	53
<b>8</b>	<b>Rozwiązywanie problemów .....</b>	<b>54</b>

# 1 Instrukcje bezpieczeństwa

- Rozdział ten omawia instrukcje bezpieczeństwa, które pomogą zapobiec ryzyku uszkodzenia ciała lub mienia.
- Jeśli produkt zostanie przekazany komuś innemu do użytku osobistego lub do użytku z drugiej ręki, należy również przekazać instrukcję obsługi, etykiety oraz inne istotne dokumenty i części.
- Nasza firma nie ponosi odpowiedzialności za szkody, które mogą wystąpić w przypadku nieprzestrzegania tych instrukcji.
- Nieprzestrzeganie tych instrukcji spowoduje unieważnienie udzielonej gwarancji.
- Prace montażowe i naprawcze należy zawsze zlecać producentowi, autoryzowanemu serwisowi lub osobie wyznaczonej przez firmę importera.
- Używaj tylko oryginalnych części zamiennych i akcesoriów.
- Nie należy naprawić lub wymienić żadnych elementów urządzenia, chyba że jest to wyraźnie określone w instrukcji obsługi.
- Nie dokonuj modyfikacji technicznych urządzenia.

## 1.1 Przeznaczenie

- To urządzenie przeznaczone jest do użytku domowego. Nie jest przeznaczony do użytku komercyjnego.
- Nie wolno używać tego urządzenia w ogrodach, na balkonach lub w innych miejscach na zewnątrz. Urządzenie to jest przeznaczone do użytku w gospodarstwach domowych oraz w kuchniach pracowniczych sklepów, biur i innych środowisk pracy.
- **OSTRZEŻENIE:**Urządzenie to powinno być używane wyłącznie do gotowania. Nie należy go używać do innych celów, takich jak ogrzewanie pomieszczenia.

## 1.2 Bezpieczeństwo dzieci, osób wymagających szczególnego traktowania i zwierząt domowych



- Niniejszy urządzenie może być użytkowane przez dzieci w wieku co najmniej 8 lat i przez osoby o obniżonych możliwościach fizycznych, umysłowych i osoby o braku doświadczenia i znajomości urządzenia, jeżeli zapewniony zostanie nadzór lub instruktaż odnośnie

użytkowania urządzenia w bezpieczny sposób, tak aby związane z tym zagrożenia były zrozumiałe.

- Dzieciom nie wolno używać urządzenia do zabawy. Czyszczenia i konserwacji nie mogą wykonywać dzieci bez nadzoru.
- Niniejszy sprzęt może być użytkowany przez osoby o obniżonych możliwościach fizycznych, zmysłowych i umysłowych (w tym dzieci), jeżeli zapewniony zostanie nadzór lub instruktaż odnośnie użytkowania sprzętu w bezpieczny sposób.
- Dzieci nie należy pozostawiać bez opieki, aby mieć pewność, że nie będą się one bawić urządzeniem.
- Produkty elektryczne są niebezpieczne dla dzieci i zwierząt domowych. Dzieci i zwierzęta nie mogą bawić się, wspinać się na urządzenie ani wchodzić do niego.
- Nie wolno kłaść na urządzeniu przedmiotów, do których mogą dosięgnąć dzieci.
- Obróć uchwyty garnków i patelni na bok blatu, aby dzieci nie mogły ich chwycić i poparzyć się.

- **OSTRZEŻENIE:** Podczas użytkowania powierzchnie produktu są gorące. Trzymaj dzieci z dala od urządzenia.
- Trzymaj materiał użyty do opakowania z dala od dzieci. Ryzyko obrażeń i uduszenia.
- Przed wyrzuceniem zużytych i bezużytecznych produktów:
  1. Odłącz wtyczkę zasilania i wyjmij ją z gniazdka.
  2. Odetnij kabel zasilający i odłącz go wraz z wtyczką od produktu.
  3. Podejmij środki ostrożności, aby uniemożliwić dzieciom dostęp do produktu.
  4. Nie pozwalaj dzieciom bawić się produktem, gdy jest on w trybie bezczynności.



### 1.3 Bezpieczeństwo elektryczne

- Podłącz produkt do uziemionego gniazdka zabezpieczonego bezpiecznikiem zgodnym z wartościami znamionowymi prądu podanymi na tabliczce znamionowej. Instalację uziemienia należy zlecić wykwalifikowanemu elektrykowi. Nie używać produktu bez uziemienia zgodnie z lokalnymi/krajowymi przepisami.
- Wtyczka lub złącze elektryczne urządzenia powinno znajdować się w łatwo dostępnym

- miejscu. Jeśli nie jest to możliwe, powinien istnieć mechanizm (bezpiecznik, wyłącznik, przełącznik itp.) w instalacji elektrycznej, do której urządzenie jest podłączone, zgodnie z przepisami elektrycznymi i oddzielając wszystkie bieguny od sieci.
- Odłącz produkt od zasilania lub wyłącz bezpiecznik przed naprawą, konserwacją lub czyszczeniem.
  - Podłącz urządzenie do gniazdka, które spełnia wartości napięcia i częstotliwości podane na tabliczce znamionowej.
  - (Jeśli urządzenie nie jest wyposażone w kabel sieciowy) używaj wyłącznie przewodu połączeniowego opisanego w rozdziale „Specyfikacje techniczne”.
  - Nie należy blokować kabla zasilającego pod i za urządzeniem. Nie umieszczaj ciężkich przedmiotów na kablu zasilającym. Kabel zasilający nie powinien być skręcony, zgnieciony i nie powinien stykać się z żadnym źródłem ciepła.
  - Należy upewnić się, że kabel zasilający nie został zablokowany podczas umieszczania produktu po montażu lub czyszczeniu.
  - Używaj wyłącznie oryginalnego kabla. Nie wolno używać przeciętych lub uszkodzonych kabli.
  - Nie używaj przedłużacza ani wtyczki wielofunkcyjnej do obsługi produktu.
  - Skontaktuj się z autoryzowanym centrum serwisowym lub importerem w celu użycia zatwierdzonego adaptera w przypadkach, gdy konieczne jest użycie adaptera konwertera (dla typu wtyczki).
  - Jeśli długość przewodu zasilającego jest niewystarczająca, skontaktuj się z importerem lub autoryzowanym centrum serwisowym.
  - Przenośne źródła zasilania lub wielokrotne wtyczki mogą się przegrzać i zapalić. Trzymaj wiele wtyczek i przenośnych źródeł zasilania z dala od produktu.
  - W przypadku uszkodzenia kabla zasilającego musi on zostać wymieniony przez producenta, autoryzowany serwis lub osobę wskazaną przez firmę importera w celu uniknięcia ewentualnych zagrożeń.
- Jeśli urządzenie jest wyposażone w kabel zasilania i wtyczkę:
- Nigdy nie podłączaj wtyczki produktu do uszkodzonej, poluzowanej lub wyjętej wtyczki z



gniazdka. Upewnij się, że wtyczka jest całkowicie włożona do gniazda. W przeciwnym razie połączenia mogą się przegrzać i spowodować pożar.

- Unikaj wkładania urządzenia do wtyczek, które są zatłuszczone, nieczyste lub potencjalnie narażone na kontakt z wodą (np. w pobliżu blatu roboczego, z którego może wydostawać się woda). W przeciwnym razie istnieje ryzyko zwarcia i porażenia prądem.
- Nie wolno dotykać wtyczki mokrymi rękami!
- Wyciągaj wtyczkę z gniazda, używając korpusu wtyczki, a nie samego przewodu.

#### 1.4 Zabezpieczenie podczas transportu

- Przed transportem odłącz urządzenie od sieci.
- W przypadku transportu produktu, owiń go folią bąbelkową lub grubym kartonem i szczelnie zaklej taśmą. Mocno zabezpiecz ruchome części produktu, aby zapobiec ich uszkodzeniu.
- Przed zainstalowaniem urządzenia sprawdź, czy nie został on uszkodzony podczas transportu. W przypadku uszkodze-

nia skontaktuj się z importem lub autoryzowanym centrum serwisowym.

#### 1.5 Bezpieczeństwo montażu

- Przed rozpoczęciem instalacji odłącz napięcie od linii zasilającej, do której podłączony będzie produkt, wyłączając bezpiecznik.
- Podczas transportu i montażu należy nosić rękawice ochronne. W przeciwnym razie istnieje ryzyko obrażeń spowodowanych ostrymi krawędziami!
- Przed zamontowaniem urządzenia należy sprawdzić czy nie posiada uszkodzeń. Nie należy instalować produktu, jeśli jest uszkodzony.
- Unikaj używania jakichkolwiek materiałów termoizolacyjnych do przykrycia wnętrza mebli, które będą instalowane.
- W miejscu instalacji produktu nie może znajdować się bezpośrednio światło słoneczne ani źródła ciepła, takie jak grzejniki elektryczne lub grzejniki gazowe.
- Utrzymuj otoczenie wszystkich kanałów wentylacyjnych produktu otwarte.
- Nie instaluj produktu w pobliżu okna. Istnieje ryzyko, że płomień płyty zapali zasłony i ła-

twopalne materiały wokół płyty. Po otwarciu okna gorące naczynia mogą się przewrócić.

- Nie instaluj produktu w pobliżu okna. Po otwarciu okna gorące naczynia mogą się przewrócić.
- Jeśli za miejscem instalacji produktu znajduje się gniazdko elektryczne, należy upewnić się, że produkt nie styka się z gniazdkiem ani z wtyczką podłączoną do gniazdka.
- Wąż gazowy, plastikowa rura wodna i gniazdo nie powinny znajdować się na tylnej lub bocznej ścianie miejsca, w którym produkt zostanie zainstalowany. W przeciwnym razie mogą one ulec odkształceniu pod wpływem ciepła podczas pracy płyty, co może stanowić zagrożenie dla bezpieczeństwa.

## 1.6 Bezpieczeństwo użytkownika

- Upewnij się, że urządzenie jest wyłączone po każdym użyciu.
- W przypadku nieużywania produktu przez dłuższy czas odłącz go od zasilania lub wyłącz zasilanie w skrzynce bezpieczników.
- Nie używaj produktu, jeśli ulegnie on awarii lub uszkodzeniu podczas użytkowania. odłącz urządzenie od zasilania. Skon-

taktuj się z importerem lub autoryzowanym centrum serwisowym.

- **OSTRZEŻENIE:** Jeśli powierzchnia płyty jest pęknięta, odłącz produkt od zasilania, aby uniknąć ryzyka porażenia prądem.
- **OSTRZEŻENIE:** Jeśli szklana powierzchnia płyty jest pęknięta:

Wyłącz wszystkie gazowe i (jeśli dotyczy) elektryczne płyty grzejne. odłącz urządzenie od zasilania.

- Nie dotykaj powierzchni urządzenia.
- Nie korzystaj z urządzenia.
- Nie wchodź na urządzenie z jakiegokolwiek powodu.
- Nigdy nie używaj produktu, jeśli Twoja ocena sytuacji lub koordynacja są zaburzone przez spożycie alkoholu i/lub narkotyków.
- W obszarze gotowania i wokół niego nie mogą znajdować się łatwopalne przedmioty. W przeciwnym razie może dojść do pożaru.
- Urządzenie nie nadaje się do użytku z pilotem zdalnego sterowania lub zegarem zewnętrznym.

## 1.7 Ostrzeżenia dotyczące temperatury

- **OSTRZEŻENIE:** W trakcie korzystania z produktu, zarówno produkt, jak i jego łatwo dostępne części będą gorące. Należy zachować ostrożność i unikać dotykania urządzenia i elementów grzejnych. Nie pozwalaj dzieciom w wieku poniżej 8 lat zbliżać się do produktu, chyba że znajdują się one pod stałym nadzorem.
- Nie umieszczaj materiałów łatwopalnych/wybuchowych w pobliżu produktu, ponieważ jego powierzchnie będą gorące podczas pracy.
- **OSTRZEŻENIE:** Zagrożenie pożarowe: Nie przechowuj przedmiotów na powierzchni do gotowania.

## 1.8 Bezpieczeństwo pieczenia

- **OSTRZEŻENIE:** Należy kontrolować gotowanie. Krótkie gotowanie musi być pod stałą kontrolą.
- **OSTRZEŻENIE:** Podczas gotowania na oleju stałym lub płynnym, niebezpieczne jest pozostawienie płyty grzewczej bez nadzoru, co może spowodować pożar. NIGDY nie próbuj gasić ognia wodą; Odłącz urządzenie od sieci, a następnie zakryj płomień pokrywą lub tkaniną ognioodporną (itp.).

## 1.9 Płyta indukcyjna

- Elektrycznie sterowane strefy płyty grzewczej są wyposażone w zaawansowaną technologię indukcyjną. W strefach płyty indukcyjnej, które oszczędzają czas i energię, należy używać naczyń przystosowanych do gotowania indukcyjnego; w przeciwnym razie strefa płyty grzewczej nie będzie działać. Aby uzyskać szczegółowe informacje, zapoznaj się z rozdziałem „Wybór garnków”.
- Ponieważ płyta indukcyjna wytwarza pole magnetyczne, może ono mieć szkodliwy wpływ na osoby korzystające z takich urządzeń, jak rozruszniki serca czy pompy insulinowe.
- Po użyciu zamknij strefę z panelu sterowania, nie polegaj na czujniku naczyń.

- Nie umieszczaj metalowych przedmiotów, takich jak noże, widelce, łyżki i pokrywki, na powierzchni płyty, ponieważ mogą się one nagrzać.
- Nie przechowuj metalowych przedmiotów w szufladach pod płytą. Podczas długotrwałego i intensywnego użytkowania znajdujące się tam materiały mogą się przegrzać.
- Nie umieszczaj na płycie indukcyjnej produktów elektronicznych, takich jak telefony komórkowe, tablety, komputery. Twoje urządzenie może być uszkodzone.



## 1.10 Bezpieczeństwo konserwacji i czyszczenia

- Przed czyszczeniem odczekaj, aż produkt ostygnie. Gorące powierzchnie mogą powodować oparzenia!
- Nie wolno myć produktu, spryskując go lub polewając wodą! Istnieje ryzyko porażenia prądem elektrycznym!
- Nie używaj myjek parowych do czyszczenia urządzenia, ponieważ może to spowodować porażenie prądem.

## 2 Instrukcje dotyczące środowiska

### 2.1 Dyrektywa w sprawie odpadów

#### 2.1.1 Zgodność z dyrektywą WEEE i usuwanie odpadów

Niniejszy wyrób jest zgodny z dyrektywą Parlamentu Europejskiego i Rady (2012/19/UE). Urządzenie posiada symbol klasyfikacji zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego (WEEE).



urządzenie zostało wyprodukowane z wysokiej jakości części i materiałów, które mogą być ponownie użyte i nadają się do recyklingu. Dlatego nie należy wyrzucać zużytego produktu wraz z normalnymi odpadami domowymi i innymi po zakończeniu użytkowania. Zanieś urządzenie do punktu zbiórki w celu recyklingu sprzętu elektrycznego i elektronicznego. O punkty zbiórki możesz zapytać administrację lokalną. Właściwa utylizacja

urządzenia pomaga zapobiegać negatywnym skutkom dla środowiska i zdrowia ludzi.

#### Zgodność z dyrektywą RoHS:

Niniejszy wyrób jest zgodny z dyrektywą Parlamentu Europejskiego i Rady RoHS (Ograniczenie użycia substancji niebezpiecznych) (2011/65/WE). Nie zawiera szkodliwych i zakazanych materiałów, podanych w tej dyrektywie.

### 2.2 Opakowanie urządzenia

Opakowanie produktu jest wytwarzane z materiałów nadających się do recyklingu zgodnie z naszymi krajowymi przepisami ochrony środowiska. Nie wyrzucaj odpadów opakowaniowych razem z odpadami domowymi ani innymi odpadami, oddaj je do punktów zbiórki materiałów opakowaniowych wyznaczonych przez władze lokalne.

## 2.3 Zalecenia dotyczące oszczędzania energii

Zgodnie z EU 66/2014 informacje o efektywności energetycznej można znaleźć na paragonie produktu dołączonym do produktu.

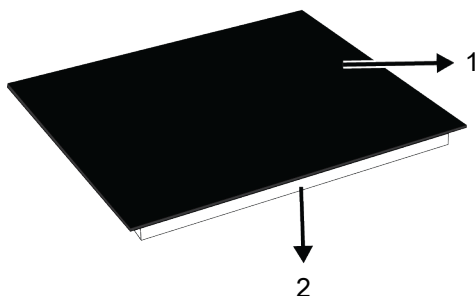
Poniższe wskazówki pomogą używać produktu w sposób ekologiczny i energooszczędny:

- Rozmroź zamrożone jedzenie przed gotowaniem.

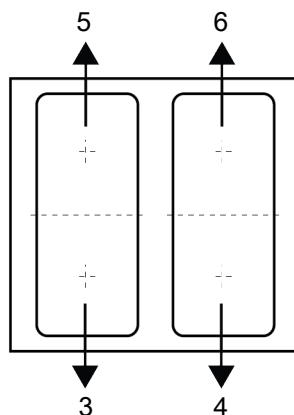
- Używaj garnków/patelni o rozmiarze i pokrywie odpowiednich dla płyty grzewczej. Zawsze wybieraj odpowiedni rozmiar garnka do potrawy. Więcej energii jest zużywanej do foremek o niewłaściwym rozmiarze.
- Utrzymuj w czystości obszary pieczenia płyty grzejnej i dna garnków. Zanieczyszczenia zmniejszają wymianę ciepła między obszarem pieczenia a dnem garnka.

## 3 Produkt

### 3.1 Opis produktu



- 1 Szklana powierzchnia do gotowania
- 3 Indukcyjna strefa gotowania
- 5 Indukcyjna strefa gotowania



- 2 Dolna obudowa
- 4 Indukcyjna strefa gotowania
- 6 Indukcyjna strefa gotowania

## 3.2 Specyfikacje techniczne

Ogólna specyfikacja płyty grzewczej	
Wymiary zewnętrzne produktu (wysokość/szerokość/głębokość) (mm)	52 / 590 / 520 *
Wymiary montażowe płyty (szerokość / głębokość) (mm)	560 (+2) / 490 (+2)
Napięcie/Częstotliwość	1N~220-240 V / 2N~380-415 V; 50 Hz
Typ i przekrój kabla zastosowany/odpowiedni do urządzenia	min. H05V2V2-F 5 x 2,5 mm <sup>2</sup>
Całkowite zużycie energii (kW)	maks. 7,2 kW

### Strefy gotowania


Lewa przednia	Indukcyjna strefa gotowania
Wymiary	180 mm
Zasilanie	2000 W / Booster 2300 W


Prawa przednia	Indukcyjna strefa gotowania
Wymiary	180 mm
Zasilanie	2000 W / Booster 2300 W


Lewa tylna	Indukcyjna strefa gotowania
Wymiary	180 mm
Zasilanie	2000 W / Booster 2300 W

Prawa tylna	Indukcyjna strefa gotowania
Wymiary	180 mm
Zasilanie	2000 W / Booster 2300 W

\* Wysokość płyty podana w tabeli technicznej jest wysokością pokrywy dolnej produktu.

 W celu poprawy jakości produktu dane techniczne mogą ulec zmianie bez wcześniejszego powiadomienia.

 Rysunki w niniejszej instrukcji są schematyczne i mogą nie pasować dokładnie do konkretnego produktu.

 Wartości podane na etykietach produktu lub w dołączonej do nich dokumentacji są uzyskiwane w warunkach laboratoryjnych zgodnie z odpowiednimi normami. W zależności od warunków operacyjnych i środowiskowych produktu wartości te mogą się różnić.

## 4 Pierwsze użycie

Przed rozpoczęciem korzystania z urządzenia zaleca się wykonanie poniższych czynności, odpowiednio w poniższych sekcjach.

### 4.1 Czyszczenie wstępne

1. Usuń wszystkie materiały opakowania.
2. Wytrzyj powierzchnie produktu wilgotną szmatką lub gąbką i wytrzyj szmatką.

**UWAGA:** Niektóre detergenty lub środki czyszczące mogą uszkodzić powierzchnię. Podczas czyszczenia nie używaj środków do szorowania, proszków do czyszczenia, kremów ani ostrych przedmiotów.

**UWAGA:** Przy pierwszym użyciu przez kilka godzin może pojawić się dym i nieprzyjemny zapach. Jest to normalne i do ich usunięcia wystarczy dobra wentylacja. Unikaj bezpośredniego wdychania dymu i zapachów, które się tworzą.

## 5 Jak używać płyty kuchennej

### 5.1 Ogólne informacje na temat użytkowania płyty

#### Ostrzeżenia ogólne

- Nie pozwól, aby na płytę grzejną spadły żadne przedmioty. Nawet małe przedmioty, takie jak solniczki, mogą uszkodzić płytę. Nie używaj pękniętych płyt kuchennych. Woda może przedostać się przez te pęknięcia i spowodować zwarcie. Jeśli powierzchnia jest w jakikolwiek sposób uszkodzona (np. widoczne pęknięcia), najpierw wyłącz bezpiecznik, a następnie wezwij autoryzowany serwis w celu odłączenia produktu, aby zmniejszyć ryzyko porażenia prądem.
- Nie stawiaj na płycie garnków/patelni, które są krzywe lub łatwo się przechylają.
- Nie podgrzewaj pustych garnków/patelni. Zarówno garnki, jak i urządzenie mogą ulec zniszczeniu.
- Po zakończeniu gotowania zawsze wyłączaj palniki.
- Korzystanie z płyt bez garnków/patelni może uszkodzić urządzenie. Po zakończeniu gotowania zawsze wyłączaj płyty.
- Po każdym użyciu powierzchnia do gotowania będzie gorąca, dlatego nie stawiaj plastikowych garnków / patelni na powierzchni do gotowania. Należy natychmiast wytrzeć resztki stopionego materiału.

- Nagłe zmiany temperatury na szklanej powierzchni do gotowania mogą spowodować uszkodzenie, należy uważać, aby nie rozlać zimnych płynów podczas gotowania.
- W garnkach/patelni należy umieścić odpowiednią ilość żywności. Zapobiega to wylewaniu się żywności z garnków/patelni i nie trzeba ich dodatkowo czyścić.
- Pokrywek garnków i patelni nie wolno kłaść na palnikach/strefach gotowania.
- Garnki należy umieścić na środku palnika/strefy gotowania. Aby postawić garnek na innym palniku/strefie należy podnieść go i umieścić na wybranym palniku. Nie należy przesuwac garnka po palniku.

#### Jak działa płyta indukcyjna

Płyta indukcyjna jest jak otwarty obwód. Obwód zamyka się, gdy postawione zostaną na nim garnki / patelnie przystosowane do gotowania indukcyjnego, a układ elektroniczny pod szklaną powierzchnią generuje pole magnetyczne. Metalowa podstawa garnków / patelni jest podgrzewana poprzez pobieranie energii z tego pola magnetycznego. W ten sposób ciepło nie jest wytwarzane na powierzchni płyty, ale bezpośrednio na garnkach/patelniach. Szklana powierzchnia nagrzewa się dzięki garnkom/patelni.

#### Zalety gotowania na płycie indukcyjnej

Zaletą płyt indukcyjnych jest przekazywanie ciepła bezpośrednio do garnków/patelni.

- Oznacza to, że potrawy, które wyleją się podczas gotowania, nie palą się szybko, ponieważ szklana powierzchnia do gotowania nie jest bezpośrednio podgrzewana. Ułatwia to również czyszczenie.
- Ciepło wytwarzane bezpośrednio do garnków/patelni pozwala na szybsze gotowanie. Dzięki temu, w porównaniu z innymi typami płyt kuchennych, oszczędzany jest nie tylko czas, ale i energia.
- Wytwarzanie ciepła bezpośrednio do garnków/patelni gwarantuje, że zostaje ono zatrzymane, a tym samym gotowanie jest bardziej wydajne.
- Dodatkowo ciepło wytwarzane bezpośrednio do garnków/patelni oraz to, że powierzchnia nie nagrzewa się po zdjęciu naczyń, zapewnia bezpieczniejsze użytkowanie i zapobiega możliwym wypadkom podczas gotowania.

#### **W celu zapewnienia bezpieczeństwa użytkowania:**

- W przypadku używania garnków/patelni z nieprzywierającą powierzchnią, które są pokryte niewielką warstwą oleju lub do których nie stosuje się oleju (teflon), nie należy ustawiać wysokiego płomienia.
- Szklana powierzchnia do gotowania nie nadaje się do umieszczania na niej przedmiotów lub jako deska do krojenia.
- Nie umieszczaj na płycie metalowych przedmiotów, takich jak sztucce lub pokrywki garnków, ponieważ mogą się nagzać.
- Nie używaj folii aluminiowej do gotowania. Nie umieszczaj na polu grzejnym żywności zawiniętej w folię aluminiową.
- Podczas gotowania przedmioty magnetyczne, takie jak karty kredytowe lub taśmy, należy trzymać z dala od płyty.
- Jeśli pod płytą znajduje się piekarnik, który jest używany, to czujniki na płycie mogą zmniejszyć poziom mocy gotowania lub wyłączyć płytę.
- Płyta jest wyposażona w automatyczny system wyłączania. Szczegółowe informacje o tym systemie znajdują się w kolejnych rozdziałach. W przypadku garnków z cienkim dnem należy zachować

ostrożność, ponieważ dno nagrzewa się bardzo szybko przez co może się stopić i uszkodzić powierzchnię gotowania oraz urządzenie nim włączy się automatyczny system wyłączania.

#### **Garnki/patelnie**

Należy używać ferromagnetycznych garnków/patelni o wysokiej jakości, które są opatrzone etykietą lub ostrzeżeniem, że nadają się do używania na płycie indukcyjnej. Im wyższa zawartość żelaza, tym lepsza wydajność garnków/patelni. Średnica dna garnków / patelni do gotowania powinna odpowiadać strefie indukcyjnej. Sugerowane wymiary podano poniżej.

#### **Odpowiednie garnki/patelnie:**

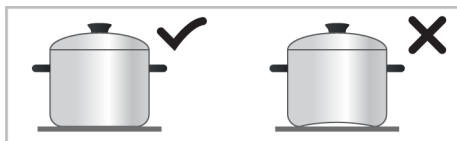
- Garnki/patelnie żeliwne
- Garnki/patelnie emaliowane
- Garnki / patelnie ze stali i stali nierdzewnej (z etykietą lub ostrzeżeniem, że mogą być używane na kuchni indukcyjnej)

#### **Nieodpowiednie garnki/patelnie:**

- Garnki/patelnie aluminiowe
- Garnki/patelnie miedziane
- Garnki/patelnie z mosiądzu
- Garnki/patelnie ze szkła
- Ceramika
- Ceramika i porcelana

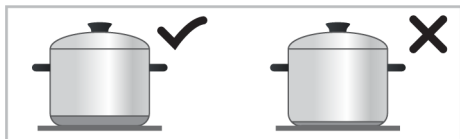
#### **Zalecenia:**

- Używaj wyłącznie garnków/patelni z płaskim dnem. Nie używaj garnków/patelni z wypukłym lub wklęsłym dnem.

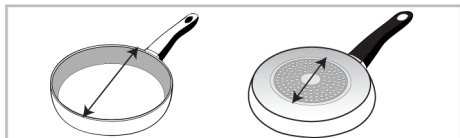


- Używać garnków/patelni tylko z grubym, odpowiednim do indukcji dnem. W przypadku garnków z cienkim dnem należy zachować ostrożność, ponieważ dno nagrzewa się bardzo szybko przez co może się stopić i uszkodzić powierzchnię gotowania oraz urządzenie nim włączy się automatyczny system wyłączania. Ostre krawędzie mogą uszkodzić powierzchnię.



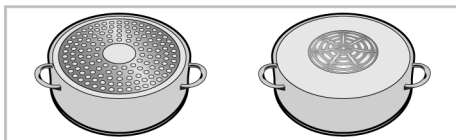


- Dna niektórych garnków/patelni mają mniejsze pole ferromagnetyczne niż ich rzeczywista średnica. Tylko ten obszar jest ogrzewany przez płytę. Dlatego ciepło nie jest równomiernie rozprzewadzone, a wydajność gotowania spada. Ponadto takie garnki/patelnie mogą nie zostać wykryte przez duże płyty indukcyjne. W związku z tym płyta powinna zostać wybrana zgodnie z wielkością pola ferromagnetycznego.



- Niektóre garnki/patelnie mają podstawę zawierającą materiały nieferromagnetyczne, np. aluminium. Tego typu garnki/patelnie mogą nie nagrzewać się dostatecznie lub mogą w ogóle nie zostać wykryte przez płytę indukcyjną.

kryte przez płytę indukcyjną. W niektórych przypadkach może pojawić się ostrzeżenie o złym garnku/patelni.



- i** Równe rozmieszczenie naczyń na prawej, lewej oraz środkowej płycie przy wyborze płyt wpływa pozytywnie na wydajność gotowania podczas gotowania wielu posiłków na płytach indukcyjnych.

### Test garnków/patelni

Sprawdź, czy Twój garnek nadaje się do płyty indukcyjnej, korzystając z poniższych metod.

- Jeśli w podstawie garnka znajduje się magnes oznacza to, że nadaje się do płyt indukcyjnych.
- Jeśli symbol nie miga po postawieniu garnka na płycie i jej włączeniu oznacza to, że nadaje się do płyt indukcyjnych.

### Zalecane rozmiary garnków/patelni

Średnica strefy gotowania - mm	Średnica naczynia - mm
145	min. 100 - maks. 145
180	min. 100 - maks. 180
210	min. 140 - maks. 210
240	min. 140 - maks. 240
280	min. 125 - maks. 280
320	min. 125 - maks. 320
Strefa gotowania z szeroką powierzchnią (flexi)	Szerokość 230 - Długość 390

Wykrywanie garnków/patelni do gotowania przez płyty indukcyjne zależy od średnicy i materiału ferromagnetycznego w ich podstawie. Aby zapewnić wykrywanie garnków/patelni oraz wydajne gotowanie, garnki/patelnie należy dobierać zgodnie z rozmiarem płyty. Rozmiary garnków/patelni zalecanych dla rozmiarów płyt kuchennych podano powyżej.

Zachowanie wrzenia może się różnić w zależności od typu garnka, wielkości garnka i wielkości strefy gotowania. Aby uzyskać

bardziej jednorodny charakter wrzenia, można zastosować strefę gotowania o jeden stopień większą. Korzystanie z większej strefy gotowania nie powoduje marnowania energii na płytach indukcyjnych, ponieważ ciepło jest wytwarzane tylko w odpowiednim obszarze garnka.

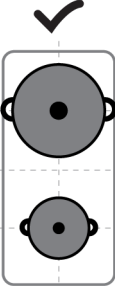
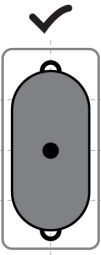
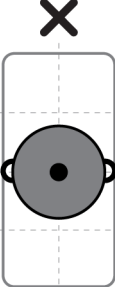
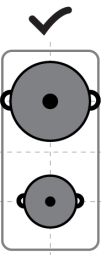
### Strefa gotowania z szeroką (flexi) powierzchnią

Pyta jest wyposażona w strefy o szerokich (flexi) powierzchniach. Strefę można obsługiwać jako niezależną od siebie płytę dla

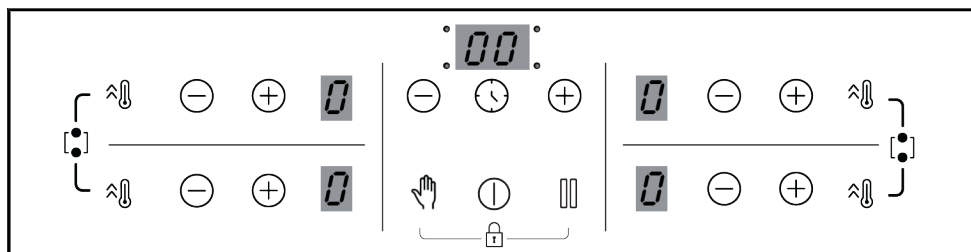
mniejszych garnków/patelni. Możesz aktywować funkcję łączoną dla tych stref i

zmienić je w jedną powierzchnię do gotowania dla dużych garnków.








PL

Jako dwie niezależne strefy gotowania	Jako pojedyncza strefa gotowania
 <p data-bbox="240 284 563 459">Strefy grzejne o dużej powierzchni mają dwie strefy gotowania, z przodu i z tyłu. Możesz używać je jako dwie niezależne strefy gotowania dla różnych poziomów temperatury z dwoma różnymi garnkami/patelniami. Garnki/patelnie należy umieścić na środku poszczególnych stref.</p>	 <p data-bbox="736 331 1033 419">W przypadku korzystania z dużych garnków/patełniach, umieść naczynie tak, aby zakrywało środki obu stref i znajdowało się na środku.</p>
 <p data-bbox="240 635 563 746">Aby gotować z użyciem jednego garnka/patelni, należy umieścić go na środku przedniej lub tylnej strefy grzejnej. Nie umieszczaj garnków/patełni na środku strefy gotowania.</p>	 <p data-bbox="736 579 1033 802">Jeśli chcesz gotować w dwóch różnych garnkach/patełniach na tym samym poziomie temperatury, możesz połączyć strefę gotowania z szeroką (flexi) powierzchnią i gotować w dwóch różnych garnkach/patełniach w tej samej temperaturze. Garnki/patelnie należy ustawić tak, aby znajdowały się na środku stref gotowania.</p>



## 5.2 Panel sterowania



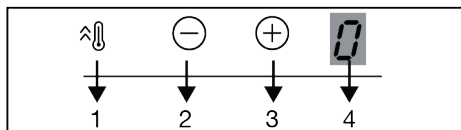
### Przyciski

-  : Klawisz włączania/wyłączania
-  : Przycisk timera
-  : Przycisk szybkiego nagrzewania/przycisk ustawienia wysokiej mocy (Booster)
-  : Przycisk blokady czyszczenia
-  : Przycisk STOP
-  : Przycisk zwiększania
-  : Przycisk zmniejszania

### Symbole

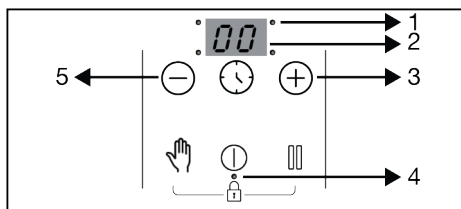
-  : Symbol kombinacji stref gotowania z szeroką powierzchnią \*
  -  : Symbol włączonej blokady
- \* Różni się w zależności od modelu produktu. Może nie być dostępny w Twoim produkcie.

### Wyświetlacz strefy gotowania



- 1 Przycisk szybkiego nagrzewania/przycisk ustawienia wysokiej mocy (Booster)
- 2 Przycisk skrócenia temperatury
- 3 Przycisk wydłużenia temperatury
- 4 Wskaźnik temperatury odpowiedniej płyty grzejnej

### Wyświetlacz timera



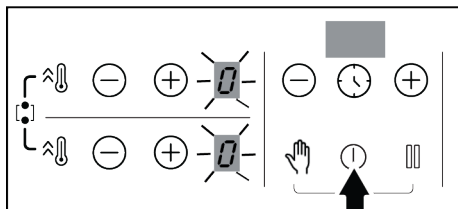
- 1 LED pracy timera
- 2 Wskaźnik timera.
- 3 Przycisk wydłużenia czasu
- 4 LED działania blokady przycisków/blokady rodzicielskiej
- 5 Przycisk skrócenia czasu

### Ostrzeżenia ogólne dotyczące panelu sterowania

- Urządzenie to jest sterowane za pomocą dotykowego panelu sterowania. Każda operacja wywołana dotknięciem przycisku jest potwierdzana sygnałem dźwiękowym.
- Panel sterowania trzeba stale utrzymywać w czystości. Zawilgocenie i zabrudzenie jego powierzchni może powodować problemy w działaniu funkcji.
- Płyta automatycznie powróci do stanu gotowości, jeżeli w ciągu 10 sekund nie wykona się żadnej czynności.
- To urządzenie wyłączy się automatycznie ze względów bezpieczeństwa, jeżeli przez długi czas nie zostanie naciśnięty żaden przycisk.

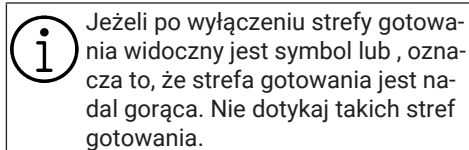
### Włączanie płyty:

1. Włącz płytę, dotykając przycisku ①.
- ⇒ "0" pojawia się na wyświetlaczu wszystkich stref gotowania.



### Wyłączenie strefy gotowania:

- ✓ Aktywną strefę gotowania można wyłączyć na 4 różne sposoby:
  - ✓ **Dotykając przycisku ①;** Dotknij przycisku ①.
1. **Poprzez obniżenie temperatury do "0";** Strefę gotowania można wyłączyć, ustawiając jej temperaturę na "0".
  2. **Stosując względem tej strefy wyłączenie poprzez opcję zegara;** Po upływie nastawionego czasu czasomierz wyłączy przypisaną do niego strefę gotowania. Na odpowiednim wyświetlaczu pojawi się "0" lub "00". Po upływie tego czasu odezwie się alarm dźwiękowy. Aby go wyciszyć, dotknij dowolnego przycisku na panelu sterowania.
  3. **Poprzez jednoczesne dotknięcie przycisków (+)/(-) wybranej strefy gotowania;** Właściwą strefę gotowania można wyłączyć, dotykając jednocześnie jej przycisków (+)/(-).



### Wskaźnik ciepła resztkowego

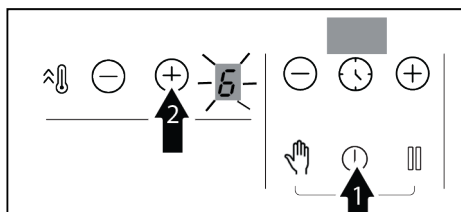
Jeśli na wyświetlaczu strefy gotowania migają symbol , oznacza to, że płyta jest wciąż gorąca i można jej użyć do podgrzewania

niewielkiej ilości jedzenia. Symbol ten szybko zamieni się w symbol oznaczający niższą temperaturę.

**i** Po odcięciu zasilania elektrycznego wskaźnik ciepła resztkowego nie zaświeci się i nie ostrzeże użytkowników przed gorącymi strefami gotowania.

### Regulacja temperatury

1. Włącz płytę, dotykając przycisku ①.
2. Wyreguluj żądaną temperaturę, dotykając przycisków strefy ⊕/⊖.



⇒ Właściwa strefa gotowania włączy się na ustawionym poziomie temperatury.

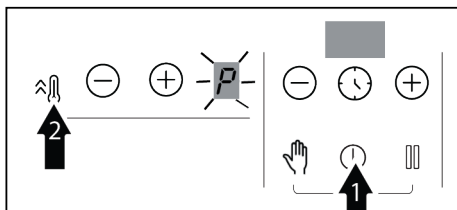
**i** Sekcja zewnętrzna strefy gotowania płyty indukcyjnej o średnicy 280 mm (jeśli kuchenka jest wyposażona w taką strefę) jest włączana wyłącznie przy dostatecznie dużym naczyniu, które zakryje ten obszar, i ustawieniu poziomu temperatury wyższym niż 8.

### Ustawienie dużej mocy (Booster)

Aby przyspieszyć nagrzewanie, można skorzystać z funkcji Booster. Jednakże długotrwałe gotowanie z użyciem tej funkcji nie jest zalecane. Booster nie można wybrać we wszystkich strefach gotowania.

### Wybór ustawienia dużej mocy (Booster):

1. Włącz płytę, dotykając przycisku ①.
2. Dotknij przycisku właściwej strefy.



⇒ Wybrana strefa gotowania będzie działać z maksymalną mocą, a na wyświetlaczu strefy gotowania pojawi się symbol „P”. Funkcja Booster zostanie włączona i będzie działać na poziomie „9”.

### Przedwczesne wyłączenie ustawienia dużej mocy (Booster):

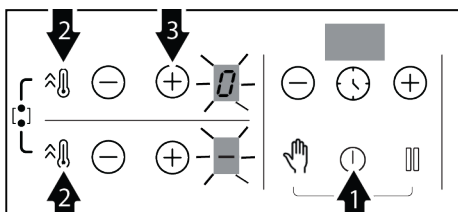
Ustawienie dużej mocy można wyłączyć w dowolnym momencie, dotykając przycisku ⊖ lub . Funkcja wzmacniacza zostanie wyłączona i będzie działać na poziomie „9”.

### Zasada działania 2 stref umieszczonych w tym samym kierunku pionowym:

Pola indukcyjne połączone są w pary pionowo – całkowita moc płyty rozdzielana jest pomiędzy te pary. Funkcję Booster można włączyć w tym samym momencie dla jednego pola indukcyjnego w każdej parze. Jeśli po aktywowaniu funkcji Booster moc całkowita jest za duża, poziom mocy drugiego pola zostanie odpowiednio zmniejszony.

### Włączanie strefy gotowania o dużej powierzchni

1. Dotknij ①, aby włączyć płytę.
2. Aby włączyć strefę gotowania o dużej powierzchni, przytrzymaj jednocześnie wciśnięte przyciski obydwu stref gotowania przez około 3 sekundy.



- ⇒ "0" pojawi się na wyświetlaczu lewej tylnej strefy gotowania. "⊖" pojawi się na wyświetlaczu lewej przedniej strefy gotowania, strefa gotowania o dużej powierzchni zostanie aktywowana.

3. Dotknij przycisków ⊕/⊖ lewej tylnej strefy gotowania, aby ustawić temperaturę od "0" do "9".

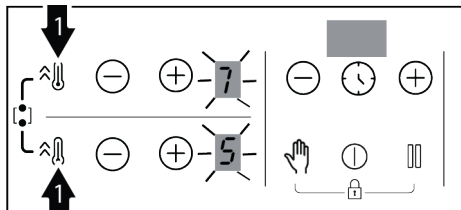
**i** Po aktywowaniu strefy gotowania o dużej powierzchni temperaturę można ustawić przyciskami ⊕/⊖ lewej tylnej strefy gotowania. Temperaturę można ustawić przyciskami ⊕/⊖ lewej przedniej strefy gotowania.

**i** Lewe strefy gotowania o dużej powierzchni są podane jako przykład. Jeśli strefa gotowania o dużej powierzchni jest też z prawej strony płyty, zastosowanie mają te same instrukcje.

- ⇒ Strefa gotowania zaczyna działać.

### Włączanie strefy gotowania o dużej powierzchni, gdy działają jedna lub obie lewe strefy gotowania

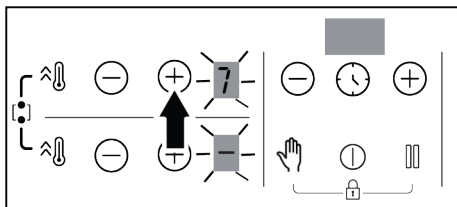
- ✓ Gdy działają jedna lub obie lewe strefy gotowania, można połączyć obie strefy gotowania, uruchamiając strefę gotowania o dużej powierzchni. Tym samym można korzystać z większej strefy gotowania na tym samym poziomie.



1. Aby włączyć strefę gotowania o dużej powierzchni, kiedy aktywna jest jedna lub dwie lewe strefy gotowania, przytrzy-

maj jednocześnie wciśnięte przyciski <sup>^</sup>⏏ obydwu stref gotowania przez około 3 sekundy.

- ⇒ Wartość temperatury ostatnio wybranej strefy gotowania pojawi się na wyświetlaczu lewej tylnej strefy gotowania, strefa gotowania o dużej powierzchni zostanie aktywowana.
- ⇒ Połączone strefy gotowania nadal działają przy wartościach temperatury oraz czasomierza (jeśli jest dostępny) wybranej przedtem lewej strefy gotowania. Wartość lewej strefy gotowania, która została ustawiona jako pierwsza przed połączeniem stref gotowania zostanie anulowana.



- ⇒ Aby zmienić temperaturę, dotknij przycisków ⊕/⊖ lewej tylnej strefy gotowania i ustaw wybraną temperaturę.

**i** Jeśli dotkniesz przycisku <sup>^</sup>⏏ lewej strefy gotowania podczas działania strefy gotowania o dużej powierzchni, strefy gotowania będą działać na poziomie wzmacniacza.

### Wyłączenie stref gotowania o dużej powierzchni

- ✓ Strefę gotowania o dużej powierzchni można wyłączyć na 4 sposoby:

1. **Poprzez obniżenie temperatury do "0"**: Strefę gotowania o dużej powierzchni można wyłączyć, obniżając jej temperaturę do "0".
2. **Stosując względem strefy gotowania o dużej powierzchni wyłączenie poprzez opcję zegara**: Po upływie nast-

wionego czasu czasomierz wyłączy strefę gotowania o dużej powierzchni. Na wyświetlaczu lewej strefy gotowania pojawi się "0", na wyświetlaczu czasomierza zaś pojawi się "00".

- Poprzez jednoczesne dotknięcie przycisków  $\oplus/\ominus$  dowolnej lewej strefy gotowania:** Jeśli jednocześnie dotkniesz przycisków  $\oplus/\ominus$  jakiegokolwiek lewej strefy gotowania, strefy gotowania zostaną rozłączone i wyłączone.
- Poprzez jednoczesne naciśnięcie przycisku  $\wedge$  obydwu stref gotowania przez około 3 sekundy:** Strefy gotowania wyłączą się po jednoczesnym naciśnięciu przycisków  $\wedge$  obydwu stref gotowania przez około 3 sekundy.

### Blokada na czyszczenie

Blokada na czyszczenie na 20 sekund wyłącza działanie wszystkich przycisków na panelu sterowania, umożliwiając jego szybkie oczyszczenie przy włączonej płytce. Przez ten czas urządzenie nie pobiera żadnej mocy.

### Uruchamianie blokady na czyszczenie

- Przy włączonej dowolnej strefie gotowania dotknij przycisku  $\wedge$  i przytrzymaj go, aż **rozlegnie się pojedynczy sygnał dźwiękowy**.
  - ⇒ Odliczanie rozpoczyna się od 20 na wyświetlaczu czasomierza płyty. W tym czasie nie działa żaden przycisk na panelu z wyjątkiem przycisku  $\textcircled{1}$ .

### Wyłączanie blokady na czyszczenie

Aby wyłączyć blokadę na czyszczenie, nie trzeba naciskać żadnego przycisku. Po 20 sekundach płytka wyda sygnał dźwiękowy i blokada na czyszczenie wyłączy się automatycznie.



Jeśli chcesz wcześniej wyłączyć tę blokadę, dotknij przycisku  $\wedge$  i przytrzymaj go, aż rozlegnie się **podwójny sygnał dźwiękowy**.

### Blokada dostępu dzieci Różni się w zależności od modelu produktu. Może nie być dostępny w Twoim produkcie.

Gdy strefy gotowania są wyłączone, płytę można zabezpieczyć blokadą dostępu dzieci, aby uniemożliwić dzieciom włączenie stref gotowania. Blokadę dostępu dzieci można włączać lub wyłączać tylko wtedy, gdy strefy gotowania są wyłączone (w trybie gotowości).

### Włączanie blokady dostępu dzieci

- Kiedy płyta znajduje się w trybie gotowości, dotknij jednocześnie obydwu przycisków  $\wedge$  i  $\textcircled{1}$  i przytrzymaj je, aż rozlegnie się **pojedynczy sygnał dźwiękowy**.
  - ⇒ Blokada dostępu dzieci zostanie włączona. Na wyświetlaczu wszystkich stref gotowania na krótko pojawi się "L", a kropka dziesiąta przycisku  $\textcircled{1}$  zaświeci się.



Jeżeli przy założonej blokadzie dostępu dzieci naciśnięty zostanie dowolny przycisk, rozlegnie się podwójny sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu wszystkich stref gotowania będzie migać "L".

### Wyłączanie blokady dostępu dzieci

- Gdy blokada dostępu dzieci jest aktywna, dotknij jednocześnie obydwu przycisków  $\wedge$  i  $\textcircled{1}$  i przytrzymaj je, aż rozlegnie się **podwójny sygnał dźwiękowy**.
- Blokada dostępu dzieci zostanie wyłączona. Na wyświetlaczu wszystkich stref gotowania będzie migać "L", a lampka przycisku  $\textcircled{1}$  zgaśnie.




### Blokada przycisków




Blokadę przycisków można aktywować, aby nie dopuścić do przypadkowej zmiany funkcji w trakcie działania płyty.






Blokada klawiszy zostanie anulowana w przypadku awarii zasilania.

## Włączanie blokady przycisków

1. Dotknij jednocześnie obydwu przycisków  i  i przytrzymaj je, aż rozlegnie się **pojedynczy sygnał dźwiękowy**.
2. Blokada przycisków włączy się, a kropka dziesiąta przycisku  zaświeci się po miganiu.

 Blokadę przycisków można włączyć tylko w trybie pracy. Po włączeniu blokady przycisków działa tylko przycisk . Po dotknięciu dowolnego innego przycisku migać będzie kropka dziesiąta przycisku , sygnalizując, że aktywna jest blokada przycisków. Jeżeli przy zaablokowanych przyciskach płyta zostanie wyłączona, należy wyłączyć blokadę przycisków, aby móc ponownie włączyć płytę. Po dotknięciu dowolnego innego przycisku na wyświetlaczu wszystkich stref gotowania będzie migać "L", sygnalizując, że aktywna jest blokada przycisków. Wyłącz blokadę przycisków, aby ponownie włączyć płytę.




## Wyłączanie blokady przycisków

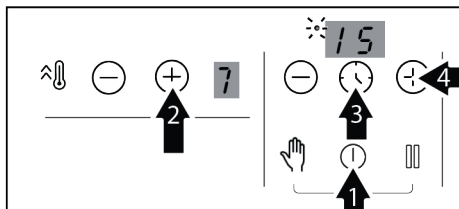
1. Gdy blokada przycisków jest aktywna, dotknij jednocześnie obydwu przycisków  i , aż rozlegnie się **podwójny sygnał dźwiękowy**.
2. Lampka przycisku  zgaśnie i panel sterowania odblokuje się.




## Funkcja czasomierza


Ta funkcja ułatwia gotowanie. Nie trzeba obserwować płyty przez cały czas gotowania. Strefa gotowania wyłączy się automatycznie po upływie nastawionego czasu.



## Włączanie czasomierza


1. Włącz płytę, dotykając przycisku .
2. Wyreguluj żądaną temperaturę, dotykając przycisków / strefy.




3. Włącz czasomierz, dotykając przycisku . Na wyświetlaczu czasomierza będzie migał symbol "00" oraz kropka dziesiąta wybranej strefy.
4. Ustaw żądany czas trwania, dotykając przycisków / czasomierza.
5. Po 10 sekundach ustawienie zostanie aktywowane. Na wyświetlaczu czasomierza będzie migać kropka dziesiąta.
6. Aby ustawić czasomierze innych stref gotowania, powtórz proces objaśniony powyżej.

 Jeżeli ustawiono więcej niż jedną wartość czasomierza dla innych stref, czasomierz dla strefy o najmniejszej wartości pozostałego czasu wyświetli się na wyświetlaczu oraz będzie migać kropka dziesiąta dla tej strefy. Kropki dziesiąte innych stref świecą ciągle.

 Po dotknięciu przycisku  wszystkich stref gotowania można zobaczyć pozostały czas gotowania. Po każdym dotknięciu wyświetla się wartość czasomierza innej strefy. Na koniec ponownie wyświetla się wartość czasomierza o najmniejszej wartości pozostałego czasu.

 Czasomierza nie można ustawić bez wybrania strefy gotowania oraz wysokości temperatury dla tej strefy.

 Czasomierz nastawiać można tylko dla działających stref gotowania.

## Wyłączenie czasomierza

Po upływie nastawionego czasu płyta wyłączy się automatycznie i wyda sygnał dźwiękowy. Aby wyciszyć ten sygnał dźwiękowy, naciśnij dowolny przycisk. Jeżeli nie naciśniesz żadnego przycisku, sygnał dźwiękowy wyłączy się po kilku minutach.

## Wcześniejsze wyłączenie czasomierza

- ✓ Jeśli wcześniej wyłączysz czasomierz, płyta nadal będzie działać przy nastawionej temperaturze, aż się ją wyłączy. Czasomierz można wyłączyć wcześniej na dwa różne sposoby:

1. **Wyłączenie czasomierza właściwej strefy przez skrócenie nastawionego czasu do "00"**: Dotykaj przycisków  $\oplus$ / $\ominus$  czasomierza, aż na wyświetlaczu strefy gotowania, której czasomierz jest aktywny, pojawi się wartość "00".

⇒ Symbol kropki dziesiętnej właściwej strefy zgaśnie na stałe i czasomierz zostanie wyzerowany.

⇒ **Wyłączenie czasomierza danej strefy przez jednoczesne dotknięcie przycisków  $\oplus$ / $\ominus$  właściwej strefy**: Dotknij jednocześnie przycisków  $\oplus$ / $\ominus$  właściwej strefy.

⇒ Symbol kropki dziesiętnej właściwej strefy zgaśnie na stałe i czasomierz zostanie wyzerowany.



Po tym kroku poziom temperatury właściwej strefy wyniesie "0", czyli na poziomie czasomierza.

## Funkcja zatrzymania (Stop&Go)

- ✓ Przy użyciu tej funkcji można zmniejszyć poziom temperatury roboczej stref gotowania do poziomu minimum (poziom 1).



Jeśli dla jakiejś strefy nastawiono czasomierz, będzie on dalej działał w trakcie takiego zatrzymania.

1. W trakcie działania dowolnej strefy gotowania dotknij przycisku  $\square$ .

⇒ Wszystkie działające strefy gotowania będą działać na poziomie minimalnym (poziom 1). Symbol  $\square$  pojawi się na wyświetlaczu aktywnych stref gotowania.

⇒ Aby ponownie włączyć wszystkie strefy gotowania z poprzednimi ustawieniami, ponownie dotknij przycisku  $\square$ .

## Funkcja zarządzania mocą

Twoje urządzenie jest wyposażone w funkcję zarządzania mocą. Za pomocą tej funkcji można zmienić całkowitą moc, która może być pobierana przez kuchenkę. Dostępnych jest 8 poziomów funkcji zarządzania mocą.

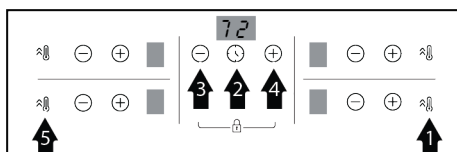
## Funkcja zarządzania mocą - Całkowite poziomy mocy, które można ustawić

Wskaźnik zarządzania mocą      Moc całkowita



25	2,5 kW
30	3 kW
36	3,6 kW
44	4,4 kW
54	5,4 kW
57	5,7 kW
67	6,7 kW
72	7,2 kW

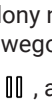
## Aby zmienić całkowitą moc;


1. Włącz płytę, dotykając przycisku  $\odot$ . Włącz płytę, ponownie dotykając przycisku  $\odot$ .
2. Następnie dotknij odpowiednio przycisku  $\wedge$  prawej strefy przedniej, przycisku  $\odot$ , przycisku wyłącznika czasowego  $\ominus$  przycisku wyłącznika czasowego  $\oplus$  i wreszcie lewy przycisk strefy przedniej  $\wedge$ .





3. Ustawiony poziom zarządzania mocą zostanie wyświetlony na wyświetlaczu wyłącznika czasowego.
4. Dotknij przycisku , aby przełączyć między poziomami i ustawić żadaną całkowitą wartość mocy.
5. Potwierdź ustawienie, dotykając przycisku  i wyłącz płytę. Ustawiona całkowita wartość mocy zostanie aktywowana.

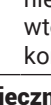
 Poziomy temperatur, które można przypisać płytom grzejnym, mogą się różnić w zależności od ustawionego całkowitego poziomu mocy. Poziom temperatury dostarczany do płyty jest automatycznie obniżany zgodnie z ustawieniem mocy używanym przez kuchenkę. To nie jest błąd.

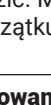
 Jeśli podczas zmiany poziomu mocy zostanie dotknięty przycisk inny niż podana sekwencja, ustawienia nie można wprowadzić. Musisz powtórzyć kroki od początku, aby dokończyć ustawienia.

### Bezpieczne i wydajne użytkowanie indukcyjnych stref gotowania

**Zasady działania:** Płyta indukcyjna bezpośrednio podgrzewa naczynia zgodnie z zasadą swojego działania. Dlatego ma wiele zalet w porównaniu z innymi typami płyt. Działa wydajniej, a powierzchnia płyty jest zimniejsza.

Płyta indukcyjna wyposażona jest w lepsze systemy zabezpieczeń zapewniające maksymalne bezpieczeństwo użytkowania.

 Płyta może być wyposażona w indukcyjne strefy gotowania o średnicy, zależnie od modelu, 145, 180, 210 oraz 280 mm. Każda strefa gotowania automatycznie rozpoznaje ustawiane na niej naczynie dzięki funkcji indukcyjnej. Energia jest generowana tylko tam, gdzie naczynie styka się ze strefą gotowania, a zatem ogranicza się jej zużycie do minimum.

 Płyta indukcyjna może pracować pulsacyjnie, szczególnie gdy moc pola ustawiona jest w przedziale 1 – 7. Nie jest to awaria urządzenia.

### System automatycznego wyłączenia

Sterownik kuchenki posiada system automatycznego wyłączenia. Jeśli co najmniej jedna strefa płyty grzewczej pozostaje włączona, strefa płyty grzewczej po chwili wyłącza się automatycznie (patrz: Tabela 1). W przypadku wyłącznika czasowego przypisanego do płyty, ekran wyłącznika czasowego zostanie również wyłączony.

Limit czasu automatycznego wyłączenia zależy od wybranego poziomu temperatury. Dla tego poziomu temperatury obowiązuje maksymalny czas pracy.

Strefa płyty grzewczej może być ponownie obsługiwana przez użytkownika po jej automatycznym wyłączeniu, jak opisano powyżej.

Poziom temperatury	Okresy automatycznego wyłączenia - godziny
0	0
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	1,5
7	1,5
8	1,5

Poziom temperatury	Okresy automatycznego wyłączenia - godziny
9	30 min.
P (wzmacniacz)	10 min. (*)
(*)Po 10 minutach płyta obniży poziom do 9	

### Tabela 1: Okresy automatycznego wyłączenia

#### Zabezpieczenie przed przegrzaniem

Płyta ta wyposażona jest w czujniki zapewniające ochronę przed przegrzaniem. W razie przegrzania można zaobserwować, co następuje:

- Działająca strefa gotowania może się wyłączyć.
- Wybrany poziom może spaść z wyższej wartości do poziomu 7.

#### System zabezpieczenia przed wykipieniem

Płyta ta wyposażona jest w system zabezpieczający przed przelaniem się zawartości naczyń. Jeśli zawartość naczyń przelewa się na panel sterowania, system bezzwłocznie odetnie zasilanie i wyłączy płytę. W tym czasie na wskaźniku pojawi się znak ostrzegawczy "E".

#### Precyzyjne ustawienie mocy

Zgodnie z zasadą działania płyta indukcyjna natychmiast reaguje na polecenia. Bardzo szybko zmienia ustawienia mocy. Tym samym można zapobiec wykipieniu zawartości naczynia (woda, mleko itd.) nawet, jeśli niewiele do niego brakuje.



Jeśli powierzchnia panelu sterowania dotykowego narażona jest na intensywne działanie oparów, cały system sterowania może zostać wyłączony i nadawać sygnał błędu.



Powierzchnię dotykowego panelu sterowania trzeba stale utrzymywać w czystości. Można zaobserwować błędne działanie.

## 6 Ogólne informacje dotyczące pieczenia

W tej sekcji znajdziesz wskazówki dotyczące przygotowywania i pieczenia potraw.

### 6.1 Ostrzeżenia ogólne dotyczące płyty

#### Ostrzeżenia ogólne dotyczące płyty

- Nigdy nie wolno napełniać rondla olejem powyżej jednej-trzeciej jego pojemności. Podczas podgrzewania oleju nie wolno pozostawiać płyty bez nadzoru. Przegrzany olej może zapalić się. Nigdy nie wolno gasić ognia wodą! Gdy olej się zapali, natychmiast przykryć go kocem gaśniczym lub wilgotną szmatą. Gdy już będzie to bezpieczne należy wyłączyć kuchenkę i zadzwonić po straż pożarną.

- Przed umieszczeniem żywności na patelni należy usunąć z niej nadmiar wody, a następnie ostrożnie umieścić na rozgrzanym oleju. Przed smażeniem produktów mrożonych należy je wcześniej rozmrozić.
- Podczas podgrzewania oleju upewnij się, że garnek, którego używasz, jest suchy i nie otwieraj jego pokrywy.
- Zalecenia dotyczące gotowania z oszczędzaniem energii można znaleźć w rozdziale „Instrukcje dotyczące ochrony środowiska”.
- Podane wartości temperatury i czasu pieczenia potraw mogą się różnić w zależności od przepisu i ilości. Z tego powodu wartości te są podane w przybliżeniu.

## Półka do pieczenia w piekarniku

Żywność	Temperatura	Czas pieczenia (min.) (ok.)	
<b>Topnienie</b>			
Topnienie czekolady (np. Dr.Oetker, gorzka czekolada 55-60% kakao, 150 g)	1	20 ... 30	
Masło (200 g)	6	5 ... 6	
<b>Gotowanie, podgrzewanie, utrzymywanie ciepła</b>			
Woda 1 L (Gotowanie)	P	3 ... 5	
Woda 3 L (Gotowanie)	P	8 ... 10	
Mleko 1 L (Gotowanie)	6	4 ... 6	
Mleko 1 L (Utrzymanie ciepła)	1-2	18 ... 22	
Olej roślinny (Grzanie) (Olej słonecznikowy 0,5 L)	8	3 ... 5	
<b>Gotowanie</b>			
Ziemniak w mundurku grubo siekany (2 sztuk duży)	9	12 ... 14	
Filet z łososia	8	10 ... 15	
Kiełbasa	9	2 .. 4	
Makaron (150 g)	8	8 ... 12	
<b>Gotowanie, smażenie</b>			
Potrawa z ryżu (200 g ryż)	6	8 ... 14	
Paella *	9	15 ... 20	
Ashure/Pudding Noego **			
	Gotowanie fasoli i ciecierzycy Gotowanie fasoli i ciecierzycy - do Ashury/Puddingu Noego	9	5 ... 6
	Gotowanie fasoli i ciecierzycy gotowanie - do Ashury/Puddingu Noego	3	10 ... 30
	Pszenica Gotowanie fasoli i ciecierzycy - do Ashury/Puddingu Noego	9	2 ... 5
	Pszenica gotowanie - do Ashury/Puddingu Noego	3	10 ... 30
	Ashure/Pudding Noego -Wszystkie składniki	8	20 ... 25
Golonki z warzywami **			
	Smażenie warzyw	9	3 ... 8
	Pieczenie	4-5	120 ... 150
Zupy (Np. Zupa z soczewicy)	6-7	17 ... 20	
<b>Smażyć w płytkim tłuszczu</b>			
Filet z okonia morskiego	8	3 ... 7	
Stek z polędwicy wołowej ** (3-5 cm)	8	5 ... 9	
Kiełbasa	8	2 ... 5	
Jajko sadzone	7	4 ... 8	
<b>Frytka</b>			
Boortsog	8	13 ... 16	

Żywność	Temperatura	Czas pieczenia (min.) (ok.)
Sznyceł	8	5 ... 7
Nuggetsy	8	4 ... 6
* Zaleca się użycie woka.		
** Zaleca się patelnię/garnek z lejkiem.		

## 7 Czyszczenie i konserwacja

### 7.1 Ogólne informacje dotyczące czyszczenia

#### Ostrzeżenia ogólne

- Przed czyszczeniem produktu należy poczekać, aż ostygnie. Gorące powierzchnie mogą powodować oparzenia!
- Nie nakładaj detergentu bezpośrednio na gorące powierzchnie. Może to spowodować trwałe plamy.
- Po każdym użyciu urządzenia powinno być dokładnie wyczyszczone i wysuszone. W ten sposób można łatwo usunąć resztki jedzenia i zapobiec ich przypaleniu podczas późniejszego użycia urządzenia. W ten sposób wydłuża się okres eksploatacji urządzenia i zmniejsza ilość często występujących problemów.
- Do czyszczenia nie należy używać środków do czyszczenia parą wodną.
- Niektóre detergenty lub środki czyszczące powodują uszkodzenie powierzchni. Nieodpowiednie środki czyszczące to: wybielacze, środki czyszczące zawierające amoniak, kwas lub chlorek, środki do czyszczenia parą wodną, środki do usuwania kamienia, środki do usuwania plam i rdzy, środki czyszczące o właściwościach ściernych (środki czyszczące w kremie, proszek do szorowania, krem do szorowania, druciak ścierny i drapiący, druty, gąbki, ściereczki czyszczące zawierające brud i pozostałości środka czyszczącego).
- Do czyszczenia po każdym użyciu nie są potrzebne żadne specjalne środki czyszczące. Urządzenie należy czyścić płynem do mycia naczyń, ciepłą wodą i miękką ściereczką lub gąbką i osuszyć suchą szmatką.
- Pamiętaj, aby całkowicie wyczyścić pozostały płyn i natychmiast wyczyścić resztki żywności podczas gotowania.
- Nie myj żadnego elementu urządzenia w zmywarce, chyba że w instrukcji obsługi określono inaczej.

#### Dla płyt:

- Zanieczyszczenia kwaśne, takie jak mleko, koncentrat pomidorowy i olej mogą powodować trwałe plamy na płytach i elementach składowych stref grzewczych, należy wyczyścić wypływające płyny natychmiast po schłodzeniu płyty poprzez jej wyłączenie.

#### Inox - powierzchnie nierdzewne

- Do czyszczenia powierzchni i uchwytów ze stali nierdzewnej nie używaj środków czyszczących zawierających kwas lub chlor.
- Powierzchnia ze stali nierdzewnej może z czasem zmienić kolor. Jest to normalne. Po każdej pracy wyczyść je detergentem odpowiednim do powierzchni ze stali nierdzewnej lub inox.
- Czyść miękką ściereczką z mydłem i płynnym (nierysującym) detergentem odpowiednim do powierzchni ze stali nierdzewnej, uważając, aby wycierać w jednym kierunku.
- Plamy z wapna, oleju, skrobi, mleka i białka na powierzchniach szklanych i inox usuwaj natychmiast, nie czekając. Plamy mogą rdzewieć pod wpływem długiego czasu.
- Środki czyszczące rozpylone lub nałożone na powierzchnię należy natychmiast usunąć. Pozostawione na powierzchni ściernie środki czyszczące powodują, że powierzchnia staje się biała.

## Szklana powierzchnia

- Do czyszczenia powierzchni szklanych nie należy używać metalowych skrobaczek ani ściernych materiałów czyszczących. Mogą uszkodzić szklaną powierzchnię.
- Wyczyść urządzenie używając detergentu do mycia naczyń, ciepłej wody i ściereczki z mikrofibry przeznaczonej do powierzchni szklanych, a następnie osusz je suchą ściereczką z mikrofibry.
- Jeśli po czyszczeniu pozostaną resztki detergentu, przetrzyj je zimną wodą i osusz czystą i suchą ściereczką z mikrofibry. Resztki detergentu mogą następnym razem uszkodzić szklaną powierzchnię.
- W żadnym wypadku zaschniętej pozostałości na powierzchni szkła nie należy czyścić żąbkowanymi nożami, drutem lub podobnymi narzędziami do drapania.
- Plamy wapniowe (żółte plamy) można usunąć z powierzchni szkła za pomocą środka do usuwania kamienia, takiego jak ocet lub sok z cytryny.
- Jeśli powierzchnia jest mocno zabrudzona, nanieś na plamę środek czyszczący gąbką i długo odczekaj, aż zadziała. Następnie wyczyść szklaną powierzchnię wilgotną szmatką.
- Przebarwienia i plamy na szklanej powierzchni są normalne i nie są uznawane za wady.

## Części z tworzyw sztucznych i malowane powierzchnie

- Plastikowe części i pomalowane powierzchnie należy czyścić za pomocą płynu do mycia naczyń, ciepłej wody i miękkiej szmatki lub gąbki, a następnie osuszyć suchą szmatką.
- Nie należy używać metalowych skrobaczek ani ściernych środków czyszczących. Mogą uszkodzić powierzchnie.

- Upewnij się, że połączenia elementów wyrobu nie są zawilgocone i pokryte detergentem. W przeciwnym razie na tych połączeniach może wystąpić korozja.

## 7.2 Czyszczenie płyty grzewczej

### Szklana powierzchnia do gotowania

Postępuj zgodnie z krokami opisanymi w rozdziale „Ogólne informacje dotyczące czyszczenia”, dotyczącymi czyszczenia szklanej powierzchni do gotowania. W szczególnych przypadkach możesz wyczyścić urządzenie zgodnie z poniższymi informacjami.

- Produkty na bazie cukru, takie jak ciemna śmietana, skrobia i syrop, należy natychmiast wyczyścić, nie czekając, aż powierzchnia ostygnie. W przeciwnym razie szklana powierzchnia może zostać trwale uszkodzona.
- Nie używaj środków czyszczących, gdy płyta jest gorąca, w przeciwnym razie mogą pojawić się trwałe plamy.

## 7.3 Czyszczenie panelu sterowania

- Podczas czyszczenia paneli z pokrętłami należy przetrzeć panel i pokrętła wilgotną, miękką ściereczką, a następnie wytrzeć do sucha. Nie należy zdejmować pokręteł i uszchelek znajdujących się pod spodem w celu wyczyszczenia panelu. Panel sterujący i pokrętła mogą ulec uszkodzeniu.
- Podczas czyszczenia paneli inox z pokrętłami nie należy używać środków czyszczących inox wokół pokręteł. Wskaźniki wokół pokręteł mogą zostać wymazane.
- Dotykowe panele sterowania należy wyczyścić wilgotną miękką szmatką i osuszyć suchą szmatką. Jeśli urządzenie ma funkcję blokady przycisków należy ustawić blokadę przed rozpoczęciem czyszczenia panelu sterowania. W przeciwnym razie na przyciskach może wystąpić nieprawidłowe wykrycie.

## 8 Rozwiązywanie problemów

Jeśli problem nie zniknie po wykonaniu instrukcji podanych w tym rozdziale, skontaktuj się ze sprzedawcą lub autoryzowanym serwisem. Nigdy nie próbuj samodzielnie naprawić urządzenia.

### Urządzenie nie działa.

- Bezpiecznik może być uszkodzony lub przepalony. >>> Sprawdź bezpieczniki w skrzynce. Zmień je, jeśli to konieczne, lub aktywuj je ponownie.
- Urządzenie może nie być podłączone do gniazdka (z uziemieniem). >>> Sprawdź, czy urządzenie jest podłączone do gniazdka.
- (Jeśli w urządzeniu jest timer) Przyciski na panelu sterowania nie działają. >>> Jeśli urządzenie jest wyposażone w blokadę klawiszy, może ona być włączona, wyłącz blokadę klawiszy.
- Jeśli płyta nie włącza się po naciśnięciu przycisku włączania/wyłączania >>> Odłącz go i odczekaj co najmniej 20 sekund przed ponownym podłączeniem.
- Posiada zabezpieczenie przed przegrzaniem. >>> Poczekaj, aż płyta ostygnie.
- Nie wolno używać odpowiednich garnków. >>> Sprawdź swoje garnki.

### Wikona jest zawsze podświetlona na wyświetlaczu strefy płyty grzejnej.

- Na działającej płycie kuchennej nie wolno stawiać garnków. >>> Sprawdź, czy na polu grzejnym nie ma garnka.
- Twój garnek może nie być przystosowany do indukcji. >>> Sprawdź, czy Twoja kuchenka jest odpowiednia do płyty indukcyjnej.
- Naczynie może nie być prawidłowo wyśrodkowane w strefie płyty lub dolna powierzchnia garnka może nie być wystarczająco szeroka, aby wybrana strefa grzejna. >>> Wyśrodkuj strefę płyty, wybierając garnek, który jest wystarczająco szeroki dla strefy płyty.
- Naczynie lub strefa płyty mogą być zbyt gorące. >>> Poczekaj, aż ostygną.

### Wybrana strefa grzejna nagle wyłącza się podczas działania.

- Czas gotowania wybranej komory mógł upłynąć. >>> Możesz ustawić nowy czas gotowania lub zakończyć gotowanie.
- Posiada zabezpieczenie przed przegrzaniem. >>> Poczekaj, aż płyta ostygnie.
- Dotykowy panel sterowania mógł zostać zakryty jakimś przedmiotem. >>> Usuń obiekt z panelu.

### Chociaż strefa grzejna jest włączona, garnek nie nagrzewa się.

- Naczynie może nie pasować do płyty indukcyjnej. >>> Sprawdź, czy Twoja kuchenka jest odpowiednia do płyty indukcyjnej.
- Naczynie może nie być prawidłowo wyśrodkowane w strefie płyty lub dolna powierzchnia garnka może nie być wystarczająco szeroka, aby wybrana strefa grzejna. >>> Wyśrodkuj strefę płyty, wybierając garnek, który jest wystarczająco szeroki dla strefy płyty.

### Wentylator chłodzący nadal pracuje, mimo że płyta jest wyłączona.

- To nie jest błąd. Wentylator chłodzący pracuje tak długo, aż sprzęt elektroniczny w płycie nie osiągnie odpowiedniej temperatury.

### Odgłosy z kuchenki podczas gotowania

- Podczas gotowania z kuchenki mogą wydobywać się dźwięki. Dźwięki te są spowodowane przez strukturę naczynia do gotowania. Dźwięki te są normalne, nie są usterką i są częścią technologii indukcyjnej.

### Możliwe odgłosy i przyczyny

- **Szum wentylatora:** Kuchenka jest wyposażona w wentylator, który włącza się automatycznie w zależności od temperatury urządzenia. Wentylator ma różne poziomy robocze i działa na różnych poziomach w zależności od temperatury.
- **Niższy szum, taki jak hałas roboczy transformatora:** Wynika to z charakteru technologii indukcyjnej. Ponieważ ciepło

jest przenoszone bezpośrednio do podstawy naczynia do gotowania, takie brzęczące dźwięki mogą być słyszalne, jak w przypadku materiału naczynia do gotowania. W związku z tym przy różnych naczyniach mogą być słyszalne różne odgłosy.

- **Odgłos pękania:** Powodem tego jest konstrukcja i materiał podstawy naczynia do gotowania. Odgłos pękania może być

słyszalny, jeśli naczynie do gotowania jest wykonane z warstw z różnych materiałów.

- **Odgłos pisku:** Pisk może być słyszalny, gdy dwie strefy gotowania po tej samej stronie kuchenki są używane do gotowania na różnych poziomach gotowania.

### Kody błędów/przyczyny i możliwe rozwiązania

Kody błędów	Przyczyny błędów	Możliwe rozwiązania
E 22 E 26	Kuchenka indukcyjna jest przegrzana.	Wyłącz kuchenkę indukcyjną i poczekaj, aż ostygnie. Błąd zniknie, gdy temperatura szybkowaru spadnie poniżej dopuszczalnych wartości.
E 46	Jeden lub więcej przycisków naciśniętych przez ponad 10 sekund. Na panelu sterowania pozostawiono jakiś przedmiot lub panel sterowania został wystawiony na działanie pary	Problem zniknie po zdjęciu dłoni z kuchenki. Problem zniknie po wyczyszczeniu panelu sterowania.
E 47	Nie jest używany garnek odpowiedni do ogrzewania indukcyjnego.	Błąd zniknie, gdy używany jest garnek odpowiedni do ogrzewania indukcyjnego.
E 1 – E 15	Błąd komunikacji na płycie indukcyjnej.	Wyłącz płytę indukcyjną i po 30 sekundach włącz ją ponownie. Skontaktuj się z autoryzowanym dealermem, jeśli problem pojawi się ponownie.
E 16 – E 21	Błąd czujnika temperatury na płycie indukcyjnej.	Wyłącz płytę indukcyjną i po 30 sekundach włącz ją ponownie. Skontaktuj się z autoryzowanym dealermem, jeśli problem pojawi się ponownie.
E 23 E 24	Błąd oprogramowania na płycie indukcyjnej.	Wyłącz płytę indukcyjną i po 30 sekundach włącz ją ponownie. Skontaktuj się z autoryzowanym dealermem, jeśli problem pojawi się ponownie.
E 25	Błąd pracy wentylatora na płycie indukcyjnej.	Wyłącz płytę indukcyjną i po 30 sekundach włącz ją ponownie. Skontaktuj się z autoryzowanym dealermem, jeśli problem pojawi się ponownie.
E 31 – E 45	Błąd sprzętowy płyty elektronicznej na płycie indukcyjnej.	Wyłącz płytę indukcyjną i po 30 sekundach włącz ją ponownie. Skontaktuj się z autoryzowanym dealermem, jeśli problem pojawi się ponownie.
E 48 E 49 E 51	Błąd czujnika na płycie indukcyjnej.	Wyposażenie czujnikowe powinno być kompatybilne z warunkami pracy. Skontaktuj się z autoryzowanym dealermem, jeśli problem pojawi się ponownie.
E 52 – E 57	Błąd wysokiej temperatury na płycie indukcyjnej.	Wyłącz kuchenkę indukcyjną i poczekaj, aż ostygnie. Błąd zniknie, gdy temperatura czujnika spadnie poniżej dopuszczalnych wartości. Skontaktuj się z autoryzowanym dealermem, jeśli problem pojawi się ponownie.

## Benvenuto!

---

Gentile cliente,

Grazie per aver scelto il prodotto Beko . Vogliamo che il tuo prodotto, realizzato con alta qualità e tecnologia, ti offra la massima efficienza. Quindi, prima di utilizzare il prodotto leggere con attenzione il presente manuale e qualsiasi altra documentazione fornita in dotazione.

Tieni sempre a mente tutte le informazioni e le avvertenze riportate nel manuale d'uso. In questo modo proteggerai te stesso e il tuo prodotto dai possibili pericoli.

Conserva il manuale d'uso. Qualora cedessi il prodotto a un'altra persona, ti invitiamo a consegnare anche il manuale. Le condizioni di garanzia, l'uso e i metodi di risoluzione dei problemi per il vostro prodotto vengono indicati nel presente manuale.

### I simboli e le loro descrizioni nel manuale dell'utente:



Pericolo che potrebbe causare morte o lesioni.



Informazioni importanti e consigli utili per l'utilizzo.



Leggi il manuale dell'utente.



Avvertenza: superficie calda.

**AVVISO**

Pericolo che può causare danni materiali al prodotto o all'ambiente.

**Arçelik A.Ş.**

Karaağaç caddesi No:2-6  
34445 Sütlüce/İstanbul/TURKEY

Made in TURKEY



## Indice

<b>1 Istruzioni relative alla sicurezza ..</b>	<b>58</b>
1.1 Uso previsto .....	58
1.2 Sicurezza di bambini, persone disabili e animali domestici .....	58
1.3 Sicurezza elettrica .....	59
1.4 Sicurezza in fase di trasporto .....	61
1.5 Installazione in sicurezza .....	61
1.6 Utilizzo in sicurezza .....	62
1.7 Avvertenze sulla temperatura .....	62
1.8 Sicurezza nella cottura .....	63
1.9 Induzione .....	63
1.10 Manutenzione e pulizia in sicurezza .....	64
<b>2 Istruzioni relative all'ambiente.....</b>	<b>64</b>
2.1 Direttiva sui rifiuti .....	64
2.1.1 Conformità con la direttiva WEEE e smaltimento del prodotto di scarto .....	64
2.2 Informazioni sull'imballaggio .....	64
2.3 Consigli per risparmiare energia ..	64
<b>3 Il prodotto .....</b>	<b>65</b>
3.1 Presentazione del prodotto .....	65
3.2 Specifiche tecniche .....	66
<b>4 Primo utilizzo.....</b>	<b>67</b>
4.1 Pulizia iniziale .....	67
<b>5 Come utilizzare il piano cottura ..</b>	<b>67</b>
5.1 Informazioni generiche sull'uso del piano cottura .....	67
5.2 Valdymo skydeliis.....	70
<b>6 Informazioni generali sulla cottura .....</b>	<b>79</b>
6.1 Avvertenze generali sulla cottura con il piano cottura.....	79
<b>7 Manutenzione e pulizia .....</b>	<b>80</b>
7.1 Informazioni generiche per la pulizia .....	80
7.2 Pulizia del piano cottura .....	81
7.3 Pulizia del pannello di controllo ...	81
<b>8 Risoluzione dei problemi.....</b>	<b>82</b>

## 1 Istruzioni relative alla sicurezza

- Questa sezione contiene istruzioni di sicurezza necessarie a prevenire rischi di lesioni personali o danni alle cose.
- Se il prodotto viene consegnato a un altro utente per uso personale o di seconda mano, è necessario provvedere a consegnare anche il manuale d'uso, le etichette del prodotto e gli altri documenti e parti pertinenti.
- La nostra azienda non è responsabile dei danni collegabili al non rispetto di queste istruzioni.
- Il mancato rispetto di queste istruzioni invaliderà anche qualsiasi garanzia.
- Far sempre eseguire i lavori di installazione e riparazione dal produttore, dal servizio di assistenza autorizzato o da una persona specificata dall'importatore.
- Utilizzare solo ricambi e accessori originali.
- Non riparare o sostituire alcun componente del prodotto, a meno che non sia chiaramente specificato nel manuale d'uso.
- Non effettuare modifiche tecniche al prodotto.

### 1.1 Uso previsto

- Questo prodotto è progettato per essere usato in casa. Non è utilizzabile per scopi commerciali.
- Non utilizzare il prodotto in giardini, balconi o altri ambienti all'aperto. Questo prodotto è destinato ad essere utilizzato nelle abitazioni e nelle cucine del personale di negozi, uffici e altri ambienti di lavoro.
- **AVVERTENZA:** Questo prodotto deve essere usato unicamente per cuocere. Non dovrebbe essere usato per altri scopi come riscaldare un ambiente.

### 1.2 Sicurezza di bambini, persone disabili e animali domestici

- Questo prodotto può essere utilizzato da bambini dagli 8 anni in su e da persone che non sono in grado di sviluppare le proprie capacità fisiche, sensoriali o mentali, o che non hanno esperienza e conoscenza, purché siano sorvegliati o addestrati sull'uso sicuro e sui pericoli legati all'uso del prodotto.

- I bambini non devono giocare con il prodotto. Gli interventi di pulizia e manutenzione non vanno eseguiti dai bambini a meno che non siano supervisionati da una persona adulta.
- Questo prodotto non deve essere utilizzato da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali limitate (inclusi i bambini), a meno che non siano tenute sotto controllo o non ricevano le necessarie istruzioni.
- Sorvegliare i bambini per evitare che giochino con il prodotto.
- I dispositivi elettrici sono pericolosi per i bambini e gli animali domestici. I bambini e gli animali domestici non devono giocare, salire o entrare nel forno.
- Non mettere sul forno oggetti che i bambini potrebbero raggiungere.
- Girare il manico delle pentole e delle padelle verso il lato del bancone in modo che i bambini non possano afferrarle e scottarsi.
- **AVVERTENZA:** Durante l'uso, le superfici accessibili del prodotto sono calde. Tenere i bambini lontano dal forno.
- Tenere i materiali da imballaggio fuori dalla portata dei bambini. Si rischiano lesioni e soffocamento.
- Prima di eliminare i prodotti usurati e inutili:
  1. Scollegare la presa di alimentazione e rimuoverla dalla presa.
  2. Tagliare il cavo di alimentazione e scollegarlo con la spina dal prodotto.
  3. Adottare precauzioni per impedire che i bambini accedano al prodotto.
  4. Non consentire ai bambini di giocare con il prodotto quando è nella modalità inattiva.



### 1.3 Sicurezza elettrica

- Collegare il prodotto a una presa dotata di messa a terra protetta da uno fusibile del valore indicato dall'etichetta. Fare in modo che la messa a terra venga eseguita da un elettricista qualificato. In conformità con le normative locali/nazionali, non utilizzare il prodotto senza messa a terra.
- La spina o il collegamento elettrico dell'apparecchio devono essere in un luogo facilmente accessibile. Qualora ciò non fosse possibile, sull'impianto elettrico al quale il prodotto è collegato dovrebbe essere presente un meccanismo (fusibile, interruttore, commutatore,

- ecc.) nel rispetto delle norme elettriche e che separi tutti i poli dalla rete.
- Scollegare il prodotto o spegnere il fusibile prima di eseguire riparazioni, operazioni di manutenzione e pulizia.
  - Inserire il prodotto in una presa conforme ai valori di tensione e frequenza specificati nella targhetta d'identificazione.
  - (Se il prodotto non dispone di un cavo di rete) servirsi unicamente del cavo di collegamento descritto nella sezione "Specifiche tecniche".
  - Non inceppare il cavo di alimentazione sotto e dietro il prodotto. Non appoggiare oggetti pesanti sul cavo di alimentazione. Il cavo di alimentazione non deve essere piegato, schiacciato e non deve venire a contatto con alcuna fonte di calore.
  - Accertarsi che il cavo di alimentazione non si sia inceppato o sia rimasto schiacciato mentre il prodotto veniva spinto in posizione dopo l'installazione o dopo le procedure di pulizia.
  - Utilizzare solo il cavo originale. Non utilizzare cavi tagliati o danneggiati.
- Non utilizzare prolunghe o prese multiple per azionare il prodotto.
  - Contattare il centro assistenza autorizzato o l'importatore per utilizzare l'adattatore approvato nei casi in cui sia necessario l'uso di un adattatore convertitore (per il tipo a spina).
  - Contattare l'importatore o il centro assistenza autorizzato se la lunghezza della linea elettrica è inadeguata.
  - Fonti di alimentazione portatili o prese multiple possono surriscaldarsi e prendere fuoco. Tenere più prese e fonti di alimentazione portatili lontane dal prodotto.
  - Se il cavo di alimentazione è danneggiato, al fine di prevenire possibili pericoli, deve essere sostituito dal produttore, da un servizio autorizzato o da una persona da specificare da parte dell'azienda importatrice.
- Se il prodotto è dotato di cavo di alimentazione e spina:
- Non inserire mai la spina del prodotto in una presa rotta, allentata o non inserita correttamente. Assicurarsi che la spina sia completamente inserita nella presa. In caso contrario, i collegamenti potrebbero surriscaldarsi e causare un incendio.

- Evitare di inserire il dispositivo in preseunte, sporche o potenzialmente esposte all'acqua (come quelle vicino a un piano di lavoro da cui l'acqua potrebbe fuoriuscire). In caso contrario sussiste il rischio di cortocircuito e folgorazione.
- Non toccare la presa con le mani umide!
- Estrarre la spina dalla presa utilizzando il corpo della spina stesso anziché il cavo.

#### **1.4 Sicurezza in fase di trasporto**

- Scollegare il prodotto dalla rete elettrica prima di trasportarlo.
- Quando si deve trasportare il prodotto, avvolgerlo con materiale da imballaggio a bolle d'aria o cartone spesso e legarlo con del nastro adesivo. Fissare le parti mobili del prodotto in modo da impedire danni.
- Prima di installare il prodotto, controllare che non abbia subito danni durante il trasporto. Contattare l'importatore o il centro assistenza autorizzato se danneggiato.

#### **1.5 Installazione in sicurezza**

- Prima di iniziare l'installazione, scollegare l'alimentazione a cui verrà collegato il prodotto disinserendo il fusibile.
- Durante il trasporto e l'installazione indossare sempre guanti protettivi. In caso contrario sussiste il rischio di lesioni da bordi appuntiti!
- Prima di installare il prodotto, controllare che non sia danneggiato. Non farlo installare se danneggiato.
- Evitare l'uso di materiali termoisolanti per rivestire l'interno dei mobili che verranno installati.
- La luce diretta del sole e fonti di calore, come stufe elettriche o a gas, non devono essere presenti nell'area in cui è installato il prodotto.
- Tenere aperti i dintorni di tutti i condotti di ventilazione del prodotto.
- Non installare il prodotto accanto alla finestra. C'è il rischio che la fiamma del piano di cottura incendi le tende e i materiali infiammabili attorno al piano di cottura. Alla sua apertura, le pentole calde potrebbero ribaltarsi.

- Non installare il prodotto accanto alla finestra. Alla sua apertura, le pentole calde potrebbero ribaltarsi.
- Se è presente una presa dietro il luogo in cui verrà installato il prodotto, è necessario assicurarsi che questo non venga a contatto con la presa né con la spina inserita nella presa.
- Non devono essere presenti tubi del gas, tubi dell'acqua in plastica e prese sulla parete posteriore o laterale del luogo in cui verrà installato il prodotto. In caso contrario, potrebbero deformarsi a causa dell'effetto del calore durante il funzionamento del piano cottura e costituire un rischio per la sicurezza.

## 1.6 Utilizzo in sicurezza

- Assicurarsi che il prodotto venga spento dopo ogni utilizzo.
- Se non si utilizza il prodotto per molto tempo, scollegarlo o staccare l'alimentazione dalla scatola fusibili.
- Non utilizzare il prodotto se rotto o danneggiato durante l'utilizzo. Scollegare il prodotto dalla rete elettrica. Contattare l'importatore o il centro assistenza autorizzato.

- **AVVERTENZA:** Se la superficie del piano cottura è crepata, scollegare il prodotto dalla rete elettrica per evitare il rischio di scosse elettriche.
- **AVVERTENZA:** Se la superficie in vetro del piano cottura è rotta:

Spegnere tutte le piastre a gas e (se applicabile) elettriche. Scollegare il prodotto dalla rete elettrica.

- Non toccare la superficie dell'apparecchio.
- Non utilizzare l'apparecchio.
- Non salire sull'apparecchio per nessun motivo.
- Non utilizzare mai il prodotto quando il vostro giudizio o la vostra coordinazione sono compromessi dall'uso di alcol e/o droghe.
- Non è consentito tenere oggetti infiammabili all'interno e attorno alla zona cottura. In caso contrario, potrebbero provocare un incendio.
- Questo prodotto non è adatto all'uso con un telecomando o un orologio esterno.

## 1.7 Avvertenze sulla temperatura

- **AVVERTENZA:** Quando il prodotto è in uso, il prodotto stesso e le sue parti accessibili saranno calde. Fare attenzione a

non toccare il prodotto e i suoi elementi riscaldanti. I bambini di età inferiore a 8 anni devono essere tenuti lontani dal prodotto a meno che non siano costantemente sorvegliati.

- Non posizionare materiali infiammabili/esplosivi vicino al prodotto, poiché le superfici saranno calde durante il funzionamento.
- **AVVERTENZA:** Pericolo di incendio: Non conservare oggetti sulle superfici di cottura.

### 1.8 Sicurezza nella cottura

- **AVVERTENZA:** Deve essere rispettato il processo di cottura. I processi di cottura a breve termine devono essere costantemente osservati.
- **AVVERTENZA:** In caso di cottura con olio solido o liquido, lasciare il piano cottura incustodito è pericoloso per rischio di incendio. Non cercare MAI di spegnere il fuoco con l'acqua; scollegare il prodotto dalla rete elettrica, quindi coprire le fiamme con un coperchio o una copertura antincendio (ecc.).
- Prestare attenzione quando si usano bevande alcoliche nei piatti. L'alcol evapora a temperature elevate e può causare

incendi, dato che può incendiarsi quando entra in contatto con superfici calde.

### 1.9 Induzione

- Le zone azionate elettricamente del piano cottura sono dotate di tecnologia "ad induzione" avanzata. Nelle aree delle piastre a induzione, che consentono di risparmiare tempo ed energia, devono essere utilizzate pentole adatte alla cottura a induzione, altrimenti il piano cottura non funziona. Per informazioni dettagliate consultare la sezione "Scelta della pentola".
- Poiché il piano cottura a induzione crea un campo magnetico, può avere effetti dannosi per le persone che utilizzano dispositivi come pacemaker o pompe per insulina.
- Chiudere la zona dal pannello di controllo dopo l'uso, non fare affidamento sul sensore della pentola.
- Oggetti metallici come coltelli, forchette, cucchiari e coperchi non devono essere posizionati sulla superficie del piano di cottura poiché si surriscaldano.

- Non riporre oggetti metallici nei cassetti sotto il piano cottura. Durante un uso prolungato e intensivo, i materiali potrebbero surriscaldarsi.
- Non appoggiare prodotti elettronici come telefoni cellulari, tablet, computer sul piano di cottura a induzione. L'apparecchio potrebbe danneggiarsi.



## 1.10 Manutenzione e pulizia in sicurezza

- Attendere che il prodotto si raffreddi prima di pulirlo. Le superfici calde potrebbero causare ustioni!
- Non lavare il prodotto spruzzando o versandovi acqua! C'è rischio di scossa elettrica!
- Non utilizzare pulitori a vapore per pulire il prodotto, poiché ciò potrebbe causare una scossa elettrica.

## 2 Istruzioni relative all'ambiente

### 2.1 Direttiva sui rifiuti

#### 2.1.1 Conformità con la direttiva WEEE e smaltimento del prodotto di scarto

Questo prodotto è conforme alla direttiva WEEE dell'UE (2012/19/EU). Questo prodotto porta un simbolo di classificazione per la strumentazione elettrica ed elettronica di scarto (WEEE).



Questo prodotto è stato realizzato con componenti di alta qualità e materiali che possono essere riutilizzati e sono idonei a essere riciclati. Pertanto, al termine del suo ciclo di vita utile, non smaltire il prodotto con i normali rifiuti domestici e altri rifiuti. Portare il prodotto ha un centro di raccolta per il riciclaggio delle apparecchiature elettriche ed elettroniche. Chiedere alla propria amministrazione locale informazioni su questi punti di raccolta. Lo smaltimento corretto dell'apparecchio aiuta a prevenire conseguenze negative per l'ambiente e la salute umana.

### Conformità con la direttiva RoHS:

Il prodotto acquistato è conforme con la Direttiva UE RoHS (2011/65/EU). Non contiene materiali dannosi e proibiti e indicati nella Direttiva.

### 2.2 Informazioni sull'imballaggio

I materiali che compongono l'imballaggio del prodotto sono realizzati a partire da materiali riciclabili in conformità con le nostre Normative Ambientali Nazionali. Non smaltire i rifiuti di imballaggio con i rifiuti domestici o altri rifiuti, portarli presso i punti di raccolta del materiale di imballaggio indicati dalle autorità locali.

### 2.3 Consigli per risparmiare energia

Secondo l'UE 66/2014, le informazioni sull'efficienza energetica si trovano sullo scontrino/ricevuta forniti con il prodotto.

I suggerimenti seguenti aiuteranno a utilizzare il prodotto in modo ecologico ed efficace dal punto di vista energetico.

- Scongelare i cibi congelati prima della cottura.
- Utilizzare pentole/padelle con dimensioni e coperchio adatti alla zona del piano cottura. Scegliere sempre la pentola della

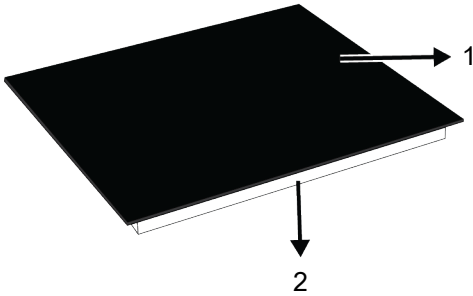


misura corretta per i propri piatti. Per i contenitori di dimensioni sbagliate è necessaria più energia di quella dovuta.

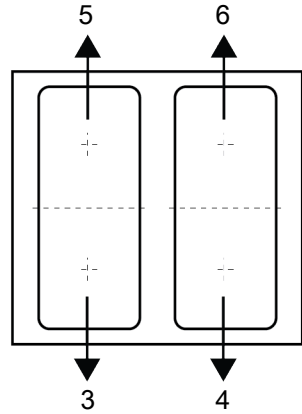
- Mantenere pulite le aree di cottura del piano di cottura e i fondi delle pentole. Lo sporco riduce il trasferimento di calore tra l'area di cottura e il fondo della pentola.

### 3 Il prodotto

#### 3.1 Presentazione del prodotto



- 1 Superficie di cottura in vetro
- 3 Fornello a induzione
- 5 Fornello a induzione



- 2 Alloggiamento inferiore
- 4 Fornello a induzione
- 6 Fornello a induzione

## 3.2 Specifiche tecniche

Specifiche generali piano cottura	
Dimensioni esterne del prodotto (altezza/larghezza/profondità)(mm)	52 /590 /520 *
Dimensioni di installazione del piano cottura (larghezza / profondità) (mm)	560 (+2) /490 (+2)
Tensione/Frequenza	1N~220-240 V /2N~380-415 V; 50 Hz
Tipo di cavo e sezione utilizzati/adatti all'uso nel prodotto	min.H05V2V2-F 5 x 2,5 mm <sup>2</sup>
Consumo energetico totale (kW)	max. 7,2 kW

### Fornelli


Anteriore sinistro	Fornello a induzione
Dimensioni	180 mm
Potenza	2000 W / Booster 2300 W


Anteriore destro	Fornello a induzione
Dimensioni	180 mm
Potenza	2000 W / Booster 2300 W


Posteriore sinistro	Fornello a induzione
Dimensioni	180 mm
Potenza	2000 W / Booster 2300 W

Posteriore destro	Fornello a induzione
Dimensioni	180 mm
Potenza	2000 W / Booster 2300 W

\* L'altezza del piano cottura indicata nella tabella tecnica è l'altezza del rivestimento inferiore del prodotto.

 Le specifiche tecniche possono essere modificate senza preavviso per migliorare la qualità del prodotto.

 Le figure in questo manuale utente sono schematiche, e potrebbero non corrispondere esattamente al prodotto.

 I valori indicati sulle etichette del prodotto o nella documentazione che lo accompagna sono ottenuti in condizioni di laboratorio in conformità alle norme vigenti. Questi valori potrebbero variare a seconda delle condizioni di funzionamento e ambientali.

## 4 Primo utilizzo

Prima di iniziare ad utilizzare il prodotto, si raccomanda di procedere come segue e indicato nelle seguenti sezioni.

### 4.1 Pulizia iniziale

1. Rimuovere tutti i materiali dell'imballaggio.
2. Pulire le superfici del prodotto con un panno o una spugna umida e asciugare con un panno.

**AVVISO:** Alcuni detergenti o agenti detergenti potrebbero danneggiare la superficie. Non utilizzare detergenti abrasivi, polveri detergenti, creme detergenti o oggetti appuntiti durante la pulizia.

**AVVISO:** Durante il primo utilizzo, il fumo e l'odore potrebbero risalire per diverse ore. Questo è normale e si necessita solo di una buona ventilazione per rimuoverli. Evitare di inalare direttamente il fumo e gli odori emanati.

## 5 Come utilizzare il piano cottura

### 5.1 Informazioni generiche sull'uso del piano cottura

#### Avvertenze generali

- Non far cadere alcun oggetto sul piano cottura. Anche piccoli oggetti come la saliera possono danneggiare il piano cottura. Non utilizzare piani cottura incrinati. L'acqua potrebbe filtrare attraverso queste fessure e causare un cortocircuito. Se la superficie è danneggiata in qualche modo (ad esempio crepe visibili), spegnere prima il fusibile, quindi chiamare il servizio autorizzato per scollegare il prodotto per ridurre il rischio di scosse elettriche.
- Non utilizzare pentole e padelle sbilanciate e facilmente inclinabili sul piano cottura.
- Non riscaldare pentole e padelle vuote. Le pentole e l'apparecchio potrebbero danneggiarsi.
- Spegnerne sempre i bruciatori del piano cottura dopo ogni utilizzo.
- Se si utilizza il piano cottura senza pentole o padelle, si danneggerà l'apparecchio. Spegnerne sempre i bruciatori dopo ogni utilizzo.
- Dopo ogni utilizzo la superficie di cottura sarà calda, quindi non appoggiare le pentole / padelle di plastica sulla superficie di cottura. Pulire immediatamente via il materiale dalla superficie.

- Gli sbalzi di temperatura sul piano di cottura in vetro possono causare danni, fare attenzione a non versare liquidi freddi durante la cottura.
- Mettere una quantità sufficiente di cibo in pentole e padelle. In questo modo si può evitare che il cibo fuoriesca dalle pentole e non sarà necessario pulire inutilmente.
- Non posizionare i coperchi delle pentole e delle padelle su bruciatori o zone cottura.
- Posizionate le pentole centrandole sui bruciatori/zone cottura. Se si desidera posizionare una pentola su un bruciatore/zona cottura diversa, non farla scorrere verso il bruciatore desiderato, ma sollevarla prima e poi metterla sull'altro bruciatore.

#### Principio di funzionamento del piano cottura ad induzione

Il piano cottura a induzione è come un circuito aperto. Il circuito si completa quando su di essa vengono posizionate pentole / padelle adatte alla cottura ad induzione e un sistema elettronico posto al di sotto del piano in vetro genera un campo magnetico. La base metallica delle pentole / padelle viene riscaldata prendendo energia da questo campo magnetico. In questo modo, il calore non viene generato sulla superficie del piano cottura, ma direttamente sulle

pentole/padelle sopra di esso. La superficie in vetro viene riscaldata con il calore delle pentole/padelle.

### **Vantaggi della cottura a induzione**

I piani di cottura a induzione offrono alcuni vantaggi in quanto il calore viene trasferito direttamente alle pentole/padelle.

- Gli alimenti che traboccano durante la cottura non bruciano rapidamente poiché il piano cottura in vetro non viene riscaldato direttamente. Si pulisce più facilmente.
- La cottura è più veloce in quanto il calore viene generato direttamente sulle pentole/padelle. In questo modo si risparmia tempo ed energia rispetto ad altri tipi di piani cottura.
- Poiché il calore viene dato direttamente alle pentole/padelle, non c'è alcuna perdita di calore, e ciò fornisce una cottura più efficiente.
- Il fatto che la trasmissione del calore si arresti e che la superficie di cottura non venga riscaldata direttamente quando le pentole/padelle vengono rimosse dalla superficie di cottura garantisce un utilizzo più sicuro contro possibili incidenti durante la cottura.

### **Per un funzionamento sicuro:**

- Non selezionare livelli di riscaldamento elevati quando si utilizzano pentole/padelle anti aderenti e con poca quantità di olio o utilizzate senza olio (tipo teflon).
- Non utilizzare la superficie in vetro come superficie su cui posizionare qualcosa o come superficie di taglio.
- Non posizionare oggetti metallici, quali posate o coperchi di pentole sul piano cottura, in quanto si potrebbero surriscaldare.
- Non usate mai fogli di alluminio per cucinare. Non mettere mai il cibo avvolto in un foglio di alluminio sulla zona di induzione.
- Tenere gli oggetti magnetici come carte di credito o nastri adesivi lontano dal piano cottura mentre è in funzione.

- Se sotto il piano cottura c'è un forno e questo è in funzione, i sensori sul piano cottura possono ridurre il livello di cottura o spegnere il piano cottura.
- Il piano cottura è dotato di un sistema di spegnimento automatico. Informazioni dettagliate su questo sistema sono fornite nelle seguenti sezioni. Tuttavia, se si utilizzano pentole con fondo sottile per la cottura, esse si riscaldano molto rapidamente e il fondo della pentola può sciogliersi e danneggiare la superficie di cottura e l'apparecchio prima che venga attivato il sistema di spegnimento automatico.

### **Pentole e padelle**

Utilizzare pentole e padelle ferromagnetiche di qualità che recano un'etichetta o un'avvertenza di compatibilità con la cottura a induzione solo sul piano cottura a induzione. Generalmente, più alto è il contenuto di ferro, migliore sarà il rendimento delle pentole e delle padelle. Il diametro della base delle pentole / padelle deve corrispondere alla zona di induzione. Le dimensioni suggerite sono elencate di seguito.

### **Pentole e padelle adatte:**

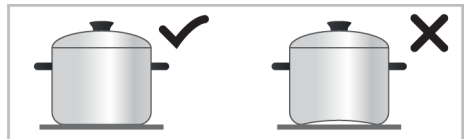
- Pentole/padelle in ghisa
- Pentole e padelle in acciaio smaltato
- Pentole/padelle in acciaio e acciaio inossidabile (con etichetta o avvertenza che indica che è compatibile con l'induzione)

### **Pentole e padelle non adatte:**

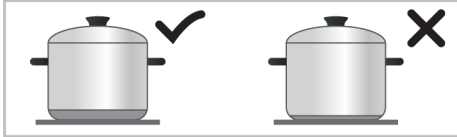
- Pentole e padelle in alluminio
- Pentole e padelle in rame
- Pentole e padelle in ottone
- Pentole e padelle in vetro
- Coccio
- Ceramica e porcellana

### **Raccomandazioni:**

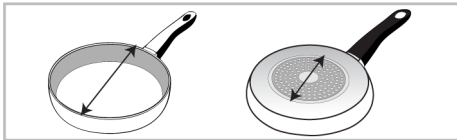
- Utilizzare solo pentole e padelle a fondo piatto. Non utilizzare pentole/padelle con basi convesse o concave.



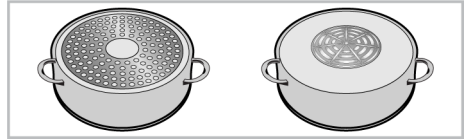
- Utilizzare solo pentole/padelle con fondo spesso e lavorato. Se si utilizzano pentole con fondo sottile, esse si riscaldano molto rapidamente e il fondo della pentola può sciogliersi e danneggiare la superficie di cottura e l'apparecchio prima che venga attivato il sistema di spegnimento automatico. I bordi affilati possono causare graffi sulla superficie.



- Le basi di alcune pentole/padelle hanno un campo ferromagnetico più piccolo del diametro reale. Solo questa zona viene riscaldata dal piano cottura. Pertanto, il calore non è distribuito in modo uniforme e le prestazioni di cottura si riducono. Inoltre, tali pentole/padelle non possono essere rilevate da grandi piani cottura a induzione. Pertanto, il piano cottura deve essere selezionato in base alle dimensioni del campo ferromagnetico.



- Alcune pentole/padelle hanno una base che contiene materiali non ferromagnetici come l'alluminio. Questi tipi di pentole/padelle possono non riscaldarsi adeguatamente o non essere affatto rilevate dal piano cottura a induzione. In alcuni casi, potrebbe apparire un avviso di pentole/padelle difettose.



**i** L'equa distribuzione delle pentole sui piani di cottura a destra e a sinistra e al centro per la scelta dei piani di cottura influisce in modo positivo sulle prestazioni di cottura durante la cottura di più pasti sui piani di cottura a induzione.

### Testare pentole e padelle

Testate se la pentola è compatibile con la cottura con piano cottura a induzione utilizzando i metodi sotto indicati.

- È compatibile se la base della pentola contiene un magnete.
- È compatibile se non lampeggia quando si posiziona la pentola sul piano cottura a induzione e si accende il piano cottura.

### Dimensioni consigliate per pentole e padelle

Diametro fornello - mm	Diametro pentola - mm
145	min. 100 - max. 145
180	min. 100 - max. 180
210	min. 140 - max. 210
240	min. 140 - max. 240
280	min. 125 - max. 280
320	min. 125 - max. 320
Zona di cottura con ampia superficie (flexi)	larghezza 230 - lunghezza 390

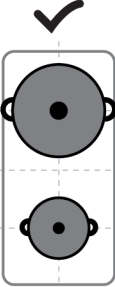
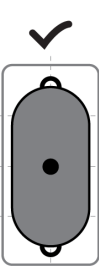
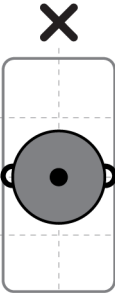
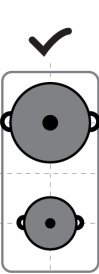
Il rilevamento di pentole e padelle da parte dei piani cottura a induzione dipende dal diametro e dal materiale del ferromagnetico alla base delle pentole. Per garantire il rilevamento delle pentole/padelle e ottenere una cottura efficiente, le pentole/padelle

devono essere selezionate in base alle dimensioni del piano cottura. Le dimensioni delle pentole/padelle consigliate per le dimensioni del piano cottura sono indicate sopra.

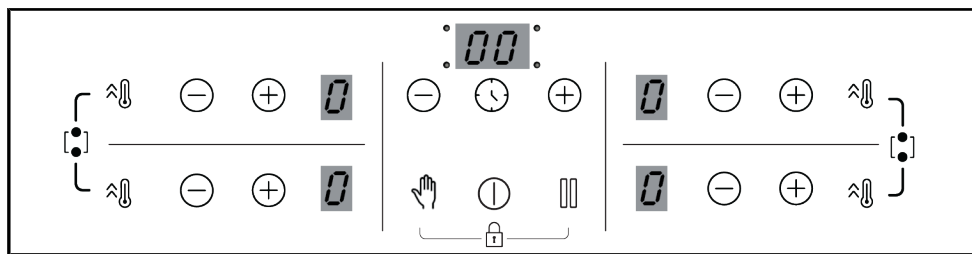
Il comportamento di ebollizione può variare a seconda dei tipi di pentola, delle dimensioni della pentola e delle dimensioni della zona di cottura. Per un comportamento di ebollizione più omogeneo, è possibile utilizzare una zona di cottura più grande di un gradino. Utilizzare una zona di cottura più grande non causa sprechi di energia ai piani a induzione, perché il calore si crea solo nella zona della pentola interessata.

### Zona di cottura con ampia superficie (flex)



Il piano cottura è dotato di piani cottura con superfici ampie (superfici flex). È possibile utilizzare questo piano cottura come piani cottura individuali indipendenti l'uno dall'altro per pentole/padelle più piccole. È possibile attivare la funzione combinata per queste zone cottura e trasformarle in un'unica superficie di cottura per le operazioni di cottura con pentole di grandi dimensioni.




Come due zone di cottura indipendenti		Come zona di cottura singola	
	<p>Le zone di cottura con ampia superficie hanno due zone cottura: anteriore e posteriore. Si possono utilizzare queste zone come due zone cottura indipendenti per diversi livelli di temperatura con due diverse pentole/padelle. Posizionare le pentole/padelle centrando le zone di cottura separate.</p>		<p>Per le operazioni di cottura su grandi pentole/padelle, posizionare le pentole/padelle in modo che coprano i centri di entrambe le zone di cottura e che siano centrate sulla zona cottura.</p>
	<p>Per l'operazione di cottura con una sola pentola/padella, posizionarla al centro della zona cottura anteriore o posteriore. Non collocare le pentole/padelle al centro della zona cottura.</p>		<p>Per cucinare con due pentole/padelle diverse allo stesso livello di temperatura, si può combinare la zona di cottura con un'ampia superficie (flex) e cucinare con due pentole/padelle diverse alla stessa temperatura. Posizionare le pentole/padelle in modo che i centri delle zone siano di nuovo centrati.</p>

## 5.2 Valdymo skydeliis



### Tasti

-  : Tasto On/Off
-  : Tasto del timer

-  : Pulsante di riscaldamento rapido/Pulsante di regolazione della potenza elevata (Booster)
-  : Tasto di blocco per pulizia
-  : Tasto di arresto

⊕ : Tasto per gli incrementi

⊖ : Tasto per i decrementi

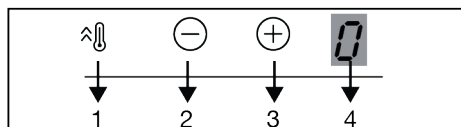
### Simboli

⦿ : Simboli combinazione fornello a superficie ampia \*

🔒 : Il simbolo blocco tasti

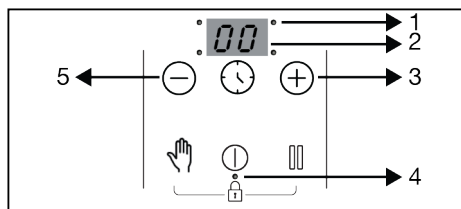
\* Varia a seconda del modello di forno. Potrebbe non essere disponibile sul proprio prodotto.

### Display piano cottura



- 1 Pulsante di riscaldamento rapido/Pulsante di regolazione della potenza elevata (Booster)
- 2 Pulsante di diminuzione della temperatura
- 3 Pulsante di aumento della temperatura
- 4 Indicatore della temperatura del relativo piano cottura

### Timer



- 1 LED punto operativo per il timer
- 2 Indicatore del timer
- 3 Pulsante di aumento del timer
- 4 LED punto operativo per il tasto di blocco/blocco bambini
- 5 Pulsante di diminuzione del timer

### Avvertenze generali per il pannello di controllo

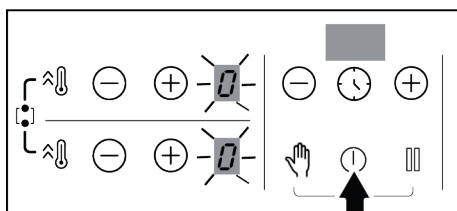
- Questo prodotto è controllato con un pannello touch. Ogni operazione effettuata sul pannello di controllo touch sarà confermata da un segnale acustico.
- Mantenere sempre pulito e asciutto il pannello di controllo. Una superficie umida e sporca può causare problemi alle funzioni.

- Il piano di cottura ritorna automaticamente in modalità Standby se non viene eseguita alcuna operazione entro 10 secondi.
- Il prodotto si spegne da solo per motivi di sicurezza se non viene toccato alcun tasto per un lungo periodo di tempo.

### Accensione del piano di cottura:

1. Accendere il piano di cottura premendo il tasto ①.

⇒ "0" comparirà su tutte le zone di cottura.



### Spegnimento della zona di cottura:

✓ Una zona di cottura attiva può essere spenta in 4 modi diversi:

✓ **Toccando il tasto ①;** Toccando il tasto ①.

1. **Abbassando la temperatura al livello "0";** È possibile spegnere la zona di cottura regolando l'impostazione della temperatura sul livello "0".
2. **Utilizzando la funzione di spegnimento del timer per la zona di cottura desiderata;** Al termine del tempo, il timer spegne la zona di cottura ad esso assegnata. "0" o "00" appariranno sul relativo display. Al termine del tempo, verrà emesso un segnale acustico. Toccare un tasto qualsiasi del pannello di controllo per disattivare l'allarme acustico.
3. **Toccando contemporaneamente i tasti ⊕/⊖ della zona di cottura desiderata;** È possibile spegnere la relativa zona di cottura toccando contemporaneamente i suoi tasti ⊕/⊖.



Se o sono ancora accesi dopo lo spegnimento della zona di cottura, significa che la zona di cottura è ancora calda. Non toccare le zone di cottura.




### Indicatore di calore residuo

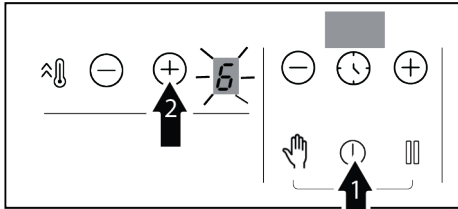
Se lampeggia sul display della zona di cottura, significa che il piano cottura è ancora caldo e può essere utilizzato per tenere in caldo una piccola quantità di cibo. Il simbolo si trasformerà presto in che significa che è meno caldo.



Quando l'elettricità viene interrotta, l'indicatore di calore residuo non si accende e non avvisa l'utente relativamente alle zone di cottura calde.

### Regolazione del livello di temperatura

1. Accendere il piano di cottura premendo il tasto .
2. Regolare il livello di temperatura desiderato toccando i tasti /.



- ⇒ La zona di cottura interessata inizia a funzionare al livello di temperatura impostato.





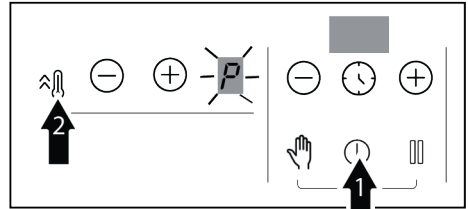
La sezione esterna della zona di cottura a induzione da 280 mm (se il prodotto è dotato di una zona di cottura a induzione da 280 mm) si attiva solo quando una pentola è abbastanza grande da coprire la zona di cottura e viene posizionata sulla zona di cottura, con temperatura impostata a un livello superiore a 8.

### Impostazione alta potenza (BOOSTER)

È possibile utilizzare la funzione booster per un riscaldamento rapido. Tuttavia, questa funzione non è consigliata per cucinare a lungo. La funzione booster potrebbe non essere disponibile in tutte le zone di cottura.



### Selezione dell'impostazione alta potenza (BOOSTER):

1. Accendere il piano di cottura premendo il tasto .
2. Toccare il tasto  della relativa zona.



- ⇒ La zona di cottura selezionata funzionerà con la massima potenza e il simbolo "P" comparirà sul display della zona di cottura. La zona di cottura esce dal booster e continua a funzionare a livello "9".

### Spegnimento prematuro dell'impostazione di alta potenza (BOOSTER):



È possibile disattivare l'impostazione di alta potenza in qualsiasi momento toccando il tasto  o . La zona di cottura esce dal booster e continua a funzionare a livello 9.

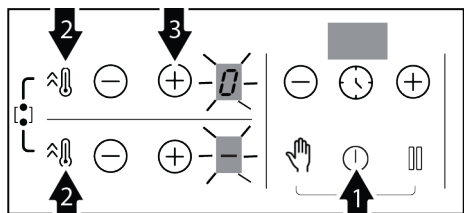
### Principio di funzionamento di 2 zone che si trovano nella stessa direzione verticale:

Se una zona è impostata su booster e l'altra zona, che si trova nella stessa direzione verticale è impostata su un valore maggiore del livello 6 (7, 8 e 9), la prima zona scende al livello 9 e l'altra zona può essere impostata su un valore maggiore del livello 6 (7, 8 e 9). Se la seconda zona è impostata su booster, la prima zona scende al livello 6.



## Accensione della zona di cottura a maggiore superficie

1. Toccare  per accendere il piano cottura.
2. Per accendere la zona di cottura dalla maggiore superficie, tenere premuto il tasto  di entrambe le zone di cottura contemporaneamente per circa 3 secondi.



⇒ "0" apparirà sul display della zona di cottura posteriore sinistra. "−" apparirà sul display della zona di cottura anteriore-sinistra e la zona di cottura di maggiore superficie sarà attivata.

3. Toccare i tasti della zona di cottura posteriore sinistra per impostare la temperatura tra  $\oplus/\ominus$  "0" e "9".



Una volta attivata la zona di cottura a maggiore superficie, la temperatura può essere impostata con i tasti  $\oplus/\ominus$  della zona di cottura posteriore sinistra. Non è possibile impostare la temperatura con i tasti  $\oplus/\ominus$  della zona di cottura anteriore-sinistra.

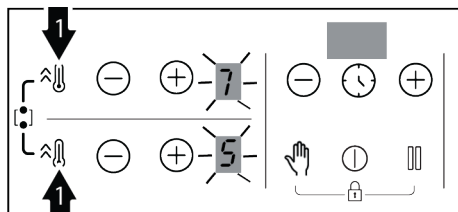



Le zone di cottura a maggiore superficie a sinistra sono illustrate a titolo di esempio. Nel caso vi sia una zona di cottura a maggiore superficie anche sul lato destro del piano di cottura, le stesse istruzioni valgono per la suddetta zona di cottura.

⇒ La zona di cottura inizia a funzionare.

## Accendere la zona di cottura con la maggiore superficie mentre una o entrambe le zone di cottura di sinistra sono in funzione

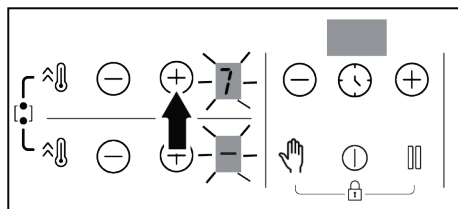
- ✓ Mentre una o entrambe le zone di cottura sinistra sono in funzione, è possibile combinare entrambe le zone di cottura attivando la zona di cottura a maggiore superficie. In questo modo, è possibile utilizzare una zona di cottura più ampia proprio allo stesso livello.



1. Per accendere la zona di cottura dalla maggiore superficie mentre una o due delle zone di cottura sulla sinistra sono attive, tenere premuto il tasto  di entrambe le zone di cottura contemporaneamente per circa 3 secondi.

⇒ Il valore della temperatura dell'ultima zona di cottura selezionata apparirà sul display della zona di cottura anteriore-sinistra e la zona di cottura di maggiore superficie sarà attivata.

⇒ Le zone di cottura combinate continueranno a funzionare con il valore della temperatura e del timer (se disponibile) della zona di cottura sinistra selezionata. Il valore della zona di cottura sinistra impostato prima di combinare le zone di cottura verrà annullato.



- ⇒ Per cambiare la temperatura, toccare i tasti  $\oplus/\ominus$  della zona di cottura posteriore sinistra e impostare la temperatura desiderata.



Se si tocca il tasto  $\wedge\cup$  della zona di cottura sinistra mentre la zona di cottura dalla superficie maggiore è attiva, le zone di cottura funzionano con il booster.

### Spegnimento della zona di cottura a maggiore superficie

- ✓ La zona di cottura con la superficie maggiore può essere spenta in 4 modi diversi:
1. **Abbassando la temperatura al livello "0":** È possibile disattivare la zona di cottura dalla superficie maggiore abbassando il livello di temperatura a "0".
  2. **Utilizzando la funzione di spegnimento del timer per la zona di cottura maggiore:** Al termine del tempo, il timer spegne la zona di cottura dalla maggiore superficie. "0" comparita sul display della zona di cottura sinistra e "00" apparirà sul display del timer.
  3. **Toccando contemporaneamente i tasti  $\oplus/\ominus$  di una qualsiasi delle zone di cottura di sinistra:** Toccando contemporaneamente i tasti  $\oplus/\ominus$  di una qualsiasi delle zone di cottura di sinistra, le zone di cottura vengono separate e spente.
  4. **Premendo contemporaneamente il tasto  $\wedge\cup$  di entrambe le zone di cottura per circa 3 secondi:** Le zone di cottura si spengono se si premono i tasti  $\wedge\cup$  di entrambe le zone di cottura contemporaneamente per circa 3 secondi.

### Blocco per pulizia

Il blocco per la pulizia impedisce il funzionamento di tutti i tasti del pannello di controllo per 20 secondi mentre il piano cottura è acceso per consentire all'utente di effettuare una breve pulizia. Il prodotto non assorbirà energia per tutto questo tempo.

### Attivazione del blocco per pulizia

1. Toccare e tenere premuto il tasto  $\wedge\cup$  fino a quando non si sente **un segnale acustico** quando viene attivata una qualsiasi zona di cottura.
2. Il conto alla rovescia inizia da 20 sul display del timer del piano di cottura. Nessuno dei tasti del pannello funzionerà, tranne il tasto  $\textcircled{1}$  per tutto questo periodo.

### Disattivazione del blocco per pulizia

Non è necessario premere alcun tasto per disattivare il blocco per la pulizia. Il piano cottura emette un segnale acustico dopo 20 secondi e il blocco per la pulizia viene automaticamente disattivato.



Se si desidera disattivare il blocco per la pulizia prima, toccare e tenere premuto il tasto  $\wedge\cup$  fino a quando **non si sentono** due segnali acustici.

### Blocco bambini Varia a seconda del modello di forno. Potrebbe non essere disponibile sul proprio prodotto.




Quando le zone di cottura sono spente, è possibile proteggere il piano di cottura con il blocco bambini per evitare che i bambini accendano le zone di cottura. Il blocco bambini può essere attivato o disattivato solo quando le zone di cottura sono spente (in modalità standby).

### Attivazione del blocco bambini

1. Toccare e tenere premuti insieme e simultaneamente i tasti  $\wedge\cup$  o  $\text{||}$  finché non si udirà **un segnale acustico** quando il piano di cottura è in modalità standby.
- ⇒ Il blocco bambini sarà attivo. "L" verrà visualizzata su tutti i display delle zone di cottura per un certo tempo e il punto decimale del tasto  $\text{0.}$  si accenderà.

**i** Se si preme un tasto qualsiasi quando la funzione blocco bambini è attiva, si sentiranno due segnali acustici e “L” lampeggerà sul display di tutte le zone di cottura.

### Disattivazione del blocco bambini




1. Toccare e tenere premuti insieme e simultaneamente i tasti  o  finché non si udirà **non si sentono** due segnali acustici quando il blocco bambini è attivo.
2. La funzione blocco bambini sarà disattivata. “L” lampeggerà su tutti i display delle zone di cottura e la luce del tasto  si spegnerà.



### Blocco tasti

È possibile attivare il blocco tasti per evitare che le funzioni vengano modificate per errore durante il funzionamento del piano cottura.




**i** Il blocco dei tasti verrà annullato in caso di interruzione di corrente.

### Attivazione del blocco tasti

1. Toccare e tenere premuti insieme e simultaneamente i tasti  o  finché **un segnale acustico** non verrà audito.
2. Il blocco tasti verrà attivato e il punto decimale del tasto  si accenderà dopo aver lampeggiato.

**i** Il blocco dei tasti può essere attivato solo in modalità operativa. Solo il tasto  sarà funzionante quando il blocco tasti è attivo. Quando si tocca un qualsiasi altro tasto, il punto decimale del tasto  lampeggia per indicare che il blocco tasti è attivo. Se si spegne il piano cottura quando i tasti sono bloccati, è necessario disattivare il blocco tasti per poter riaccendere il piano cottura. Se si tocca un tasto qualsiasi senza disattivare il blocco tasti, “L” lampeggia sul display di tutte le zone di cottura per indicare che il blocco tasti è attivo. Disattivare il blocco tasti per riaccendere il piano di cottura.




### Disattivazione del blocco tasti

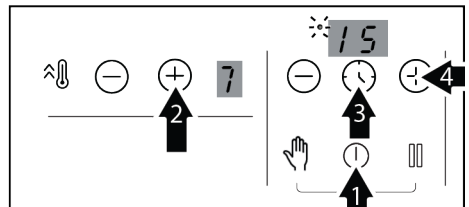
1. Toccare simultaneamente i tasti  o  finché **non si sentono** due segnali acustici quando il blocco tasti è attivo.
2. La luce del tasto  si spegne e il pannello di controllo si sblocca.


### Funzione timer

Questa funzione rende più facile cucinare. Non sarà necessario guardare il piano di cottura per tutto il tempo di cottura. La zona di cottura si spegne automaticamente al termine del periodo di tempo impostato.

### Attivazione del timer

1. Accendere il piano cottura premendo il tasto .
2. Regolare il livello di temperatura desiderato toccando i tasti  / .




3. Attivare il timer premendo il tasto . “00” e il punto decimale della zona selezionata lampeggeranno sul display.
4. Regolare la durata desiderata del timer toccando i tasti  $\oplus/\ominus$ .
5. Dopo 10 secondi, l'impostazione sarà attiva. Il punto decimale della zona selezionata lampeggerà sul display del timer.
6. Per impostare i timer delle altre zone di cottura, ripetere la procedura descritta sopra.



Se più di un timer è impostato su zone diverse, il timer della zona che ha il valore minimo viene visualizzato sul display del timer e il punto decimale di quella zona lampeggia. I punti decimali delle altre zone si illuminano in maniera continua.



È possibile vedere il tempo di cottura rimanente toccando il tasto  di tutte le zone di cottura. Per ogni tocco viene visualizzato un diverso valore del timer relativo a una specifica zona. Infine, viene nuovamente visualizzato il valore minimo del timer.



Il timer non può essere impostato senza selezionare la zona di cottura e il suo valore di temperatura.



Il timer può essere impostato solo per le zone di cottura in funzione.

### Disattivazione del timer

Una volta terminato il tempo impostato, il piano cottura si spegne automaticamente e emette un segnale acustico. Premere un tasto qualsiasi per silenziare il suono del segnale acustico. Se non si preme alcun tasto, il suono del segnale acustico si arresta dopo alcuni minuti.

### Disattivazione precedente dei timer

- ✓ Se si disattiva precedentemente il timer, il piano cottura continua a funzionare alla temperatura impostata fino a quando non viene spento. Il timer può essere disattivato precedentemente in due modi diversi:

#### 1. Disattivare il timer per la zona correlata, abbassando il suo valore a “00”:

Toccare i tasti del timer  $\oplus/\ominus$  fino a quando “00” non appare sul display della zona di cottura il cui timer è attivo.

⇒ Il simbolo del punto decimale della relativa zona si spegne definitivamente e il timer viene annullato.

⇒ **Disattivare il timer per la zona relativa toccando contemporaneamente i tasti  $\oplus/\ominus$  della zona relativa:** Toccare simultaneamente i tasti  $\oplus/\ominus$  della relativa zona.

⇒ Il simbolo del punto decimale della relativa zona si spegne definitivamente e il timer viene annullato.



Dopo questo passaggio, il livello di temperatura della zona relativa sarà “0” anche con il livello del timer.


### Funzione stop


- ✓ Con questa funzione è possibile diminuire il livello di temperatura di esercizio delle zone di cottura al minimo (livello 1).



Se il timer è impostato per una qualsiasi zona di cottura, continuerà a funzionare durante l'arresto.

#### 1. Toccare il tasto quando una qualsiasi delle zone di cottura è in funzione.

⇒ Tutte le zone di cottura funzioneranno al livello minimo (livello 1) . Il simbolo apparirà sul display delle zone di cottura attive.

- ⇒ Toccare nuovamente il tasto  per far funzionare di nuovo tutte le zone di cottura con le loro impostazioni precedenti.

### Funzione gestione energetica








L'apparecchiatura è dotata di una funzione di gestione energetica. È possibile modificare la potenza totale che può essere assorbita dalla cucina con questa funzione. Sono disponibili 8 livelli per la funzione di risparmio energetico.

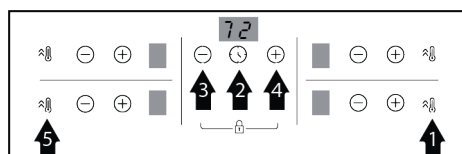
### Funzione di risparmio energetico - livelli di potenza totali che possono essere impostati


Indicatore di visualizzazione del risparmio energetico      Potenza totale


25	2,5 kW
30	3 kW
36	3,6 kW
44	4,4 kW
54	5,4 kW
57	5,7 kW
67	6,7 kW
72	7,2 kW

### Per modificare la potenza totale;

1. Spegnerne il fornello toccando il tasto . Spegnerne il piano di cottura toccando di nuovo il tasto .
2. Quindi toccare rispettivamente il  tasto della zona anteriore destra, il  tasto, il timer  tasto, il timer  tasto, e infine la zona anteriore sinistra  tasto.



3. Il livello di risparmio energetico impostato viene visualizzato sul display del timer.
4. Tocca l'icona  per passare da un livello all'altro e impostare il valore di potenza totale che si desidera impostare.

5. Confermare l'impostazione toccando  tasto e spegnere il piano di cottura. Il valore di potenza totale impostato deve essere attivato.



I livelli di temperatura che si possono assegnare ai piani possono variare in base al livello di potenza totale impostato. Il livello di temperatura fornito al fornello si abbassa automaticamente in base al livello di potenza impostata che deve essere eseguito dal piano di cottura. Questo non è un errore.



Se si tocca un pulsante diverso dalla sequenza specificata durante la modifica del livello di potenza, non è possibile effettuare l'impostazione. È necessario ripetere i passaggi dall'inizio per effettuare l'impostazione.

### Utilizzare le zone di cottura a induzione in modo sicuro ed efficiente

**Principi di funzionamento:** Il piano di cottura a induzione riscalda direttamente il recipiente di cottura. Pertanto, ha molti vantaggi rispetto ad altri tipi di piani di cottura. Funziona in modo più efficiente e la superficie del piano di cottura è più fredda.

Il piano di cottura a induzione è dotato di sistemi di sicurezza superiori che garantiranno il massimo della sicurezza.



Il piano di cottura può essere dotato di zone di cottura a induzione con un diametro di 145, 180, 210 e 280 mm a seconda del modello. Ogni zona di cottura rileva automaticamente il recipiente posto su di essa grazie all'induzione. L'energia viene generata solo nel punto in cui il recipiente entra in contatto con la zona di cottura e quindi si ottiene un consumo minimo di energia.



Il prodotto può avviarsi-arrestarsi con livelli da 1 a 7, specialmente con pentole di piccolo diametro e quando l'acqua e l'olio sono pochi. Ciò non rappresenta un guasto.

### Sistema di spegnimento automatico

Il controllo della cucina dispone di un sistema di spegnimento automatico. Se una o più zone del piano cottura vengono lasciate accese, la zona del piano cottura si spegne automaticamente dopo un po' (vedere la ta-

bella 1). In caso di timer assegnato al piano di cottura, anche lo schermo del timer si spegne.

Il limite di tempo per lo spegnimento automatico dipende dal livello di temperatura selezionato. A questo livello di temperatura viene applicato il tempo massimo di funzionamento.

La zona di cottura può essere riattivata dall'utente dopo lo spegnimento automatico, come descritto sopra.

Livello temperatura	Tempo di spegnimento automatico - ore
0	0
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	1,5
7	1,5
8	1,5
9	30 min.
P (Booster)	10 min. (*)

(\*) Il piano cottura scende al livello 9 dopo 10 minuti

### Tabella 1: Tempo di spegnimento automatico

#### Protezione dal surriscaldamento

Il piano cottura è dotato di alcuni sensori che forniscono protezione dal surriscaldamento. In caso di surriscaldamento, fare riferimento a quanto segue:

- La zona di cottura in funzione può essere disattivata.
- Il livello selezionato può scendere al livello 7 dal livello superiore.

#### Sistema di sicurezza di troppopieno

Il piano cottura è dotato di un sistema di sicurezza di troppopieno. In caso di traboccamento sul pannello di controllo, il sistema interrompe immediatamente la connessione all'alimentazione e spegne il piano cottura. Il simbolo di avviso "E" appare come avvertimento in questo caso.

#### Impostazione precisa della potenza

Il piano cottura a induzione reagisce immediatamente ai comandi come principio di funzionamento. Esso cambia le impostazioni di potenza molto velocemente. In questo modo si può evitare che una pentola (contenente acqua, latte, ecc.) trabocchi anche se stava per farlo.



Se la superficie del pannello di controllo touch è esposta a un intenso vapore, l'intero sistema di controllo può disattivarsi e dare un segnale di errore.



Tenere pulita la superficie del pannello di controllo touch. È possibile sia stato adottato un funzionamento errato.

## 6 Informazioni generali sulla cottura

In questa sezione è possibile trovare consigli su come preparare e cucinare gli alimenti.

### 6.1 Avvertenze generali sulla cottura con il piano cottura

#### Avvertenze generali sulla cottura con il piano cottura

- Non riempire mai la padella con olio per oltre un terzo. Non lasciare il piano cottura incustodito quando si riscalda l'olio. L'olio surriscaldato rappresenta un rischio di incendio. Non cercare mai di spegnere un possibile incendio con l'acqua! Quando l'olio prende fuoco, coprirlo con una coperta idonea o un panno umido. Spegnere il piano cottura se è sicuro farlo e chiamare i vigili del fuoco.

- Prima di friggere gli alimenti, togliere sempre l'acqua in eccesso e metterli lentamente nell'olio riscaldato. Prima di friggere, assicurarsi che i cibi congelati siano scongelati.
- Quando riscaldi l'olio, assicurati che la pentola che usi sia asciutta e tieni il coperchio aperto.
- Per consigli sulla cottura con risparmio energetico, consultare la sezione "Istruzioni ambientali".
- I valori di temperatura e tempo di cottura indicati per i cibi potrebbero variare a seconda della ricetta e della quantità. Per questo motivo, tali valori sono indicati come intervalli.

#### Tabella di cottura

Alimento	Livello temperatura	Tempo di cottura (min) (approssimativ.)	
<b>Scioglimento</b>			
Scioglimento cioccolato (ad esempio: brand Dr. Oetker, cioccolato amaro 55-60% cacao, 150 g)	1	20 ... 30	
Burro (200 g)	6	5 ... 6	
<b>Ebollizione, riscaldamento, mantenimento del calore</b>			
Acqua 1 L (Ebollizione)	P	3 ... 5	
Acqua 3 L (Ebollizione)	P	8 ... 10	
Latte 1 L (Ebollizione)	6	4 ... 6	
Latte 1 L (Mantenimento del calore)	1-2	18 ... 22	
Olio vegetale (Riscaldamento) (Olio di semi di girasole 0,5 L)	8	3 ... 5	
<b>Ebollizione</b>			
Patata non sbucciata tritato grossolanamente (2 Pezzo grandi dimensioni)	9	12 ... 14	
Filetto di salmone	8	10 ... 15	
Salsiccia	9	2 .. 4	
Pasta (150 g)	8	8 ... 12	
<b>Cottura, cibi saltati</b>			
Piatto di pesce (200 g riso)	6	8 ... 14	
Paella *	9	15 ... 20	
Budino di Noah **			
	Bollitura di fagioli e piselli Ebollizione - per il budino di Noah	9	5 ... 6
	Bollitura di fagioli e piselli cottura - per il budino di Noah	3	10 ... 30

Alimento	Livello temperatura	Tempo di cottura (min) (approssimativ.)
Grano Ebollizione - per il budino di Noah	9	2 ... 5
Grano cottura - per il budino di Noah	3	10 ... 30
Budino di Noah -Tutti gli ingredienti	8	20 ... 25
<b>Stinchi con verdure **</b>		
Verdure saltate	9	3 ... 8
Cottura	4-5	120 ... 150
Zuppe (Ad esempio: zuppa di lenticchie)	6-7	17 ... 20
<b>Stinchi con verdure</b>		
Filetto di branzino	8	3 ... 7
Bistecca di controfiletto ** (3-5 cm)	8	5 ... 9
Salsiccia	8	2 ... 5
Uova fritte	7	4 ... 8
<b>Patatine fritte</b>		
Boortsog	8	13 ... 16
Schnitzel	8	5 ... 7
Nugget	8	4 ... 6
* Consigliamo la padella wok.		
** Si raccomanda l'uso di pentole/tegami in ghisa.		

## 7 Manutenzione e pulizia

### 7.1 Informazioni generiche per la pulizia

#### Avvertenze generali

- Attendere che il prodotto si raffreddi prima di pulirlo. Le superfici calde potrebbero causare ustioni!
- Non applicare i detergenti direttamente sulle superfici calde. Questo potrebbe causare macchie permanenti.
- Questo prodotto deve essere accuratamente pulito e asciugato dopo ogni utilizzo. In questo modo, i residui di cibo saranno facilmente puliti e si eviterà che gli stessi si brucino quando il prodotto viene riutilizzato. In questo modo si riuscirà ad estendere la vita utile dell'apparecchio e si ridurranno le problematiche operative.
- Non usare pulitori a vapore per pulire il forno.
- Alcuni detergenti o agenti detergenti potrebbero danneggiare la superficie. I detergenti inadatti sono: candeggina, prodotti per la pulizia contenenti ammoniaca, acido o cloruro, prodotti per la pulizia a vapore, decalcificanti, smacchiatori e

togli ruggine, prodotti per la pulizia abrasivi (detergenti in crema, polvere abrasiva, crema abrasiva, scrubber abrasivi e graffianti, filo, spugne, panni per la pulizia contenenti residui di sporco e detergenti).

- Dopo ogni utilizzo, non è necessario alcun materiale speciale per la pulizia. Pulire l'apparecchio con detersivo per piatti, acqua calda e un panno morbido o una spugna e asciugarlo con un panno asciutto.
- Assicurarsi di pulire completamente il liquido rimasto dopo la pulizia e di pulire immediatamente gli eventuali schizzi di cibo creati durante la cottura.
- Non lavare nessun componente dell'apparecchio in lavastoviglie se non diversamente indicato nel manuale dell'utente.

#### Per i piani cottura:

- Lo sporco acido come il latte, il concentrato di pomodoro e l'olio potrebbero causare macchie permanenti sui fornelli e sui componenti delle zone di cottura, puli-



re i liquidi fuoriusciti immediatamente dopo aver raffreddato il piano cottura spegnendolo.

### **Superfici in acciaio inossidabile**

- Per pulire superfici e maniglie in acciaio inossidabile non utilizzare detergenti contenenti acido o cloro.
- La superficie inossidabile potrebbe cambiare colore nel tempo. Questo è normale. Dopo ogni utilizzo, pulire con un detergente adatto alla superficie inossidabile.
- Pulire con un panno morbido e sapone e un detergente liquido (anti-graffio) adatto alle superfici inox, avendo cura di strofinare in una sola direzione.
- Rimuove immediatamente le macchie di calcare, olio, amido, latte e proteine sulle superfici di vetro e inox senza aspettare. Le macchie potrebbero arrugginire dopo lunghi periodi di tempo.
- I detergenti spruzzati/applicati sulla superficie devono essere puliti immediatamente. I detergenti abrasivi lasciati sulla superficie causano lo sbiancamento della superficie.

### **Superfici in vetro**

- Per la pulizia delle superfici in vetro non utilizzare raschietti in metallo duro e materiali abrasivi. Possono danneggiare la superficie del vetro.
- Pulire l'apparecchio con detersivo per piatti, acqua calda e un panno in micro-fibra specifico per superfici in vetro e asciugarlo con un panno in micro-fibra asciutto.
- Se dopo la pulizia ci sono residui di detersivo, pulire con acqua fredda e asciugare con un panno in micro-fibra pulito e asciutto. Il detersivo residuo potrebbe danneggiare la superficie del vetro.
- In nessun caso i residui essiccati sulla superficie del vetro devono essere rimossi con coltelli seghettati, lana metallica o simili strumenti da graffio.
- È possibile rimuovere le macchie di calcio (macchie gialle) sulla superficie del vetro con il decalcificante disponibile in

commercio, oppure con un agente decalcificante come l'aceto o il succo di limone.

- Se la superficie è molto sporca, applicare il detergente sulla macchia con una spugna e aspettare molto tempo perché funzioni correttamente. Pulire quindi la superficie in vetro con un panno bagnato.
- Gli scolorimenti e le macchie sulla superficie del vetro sono normali e non sono difetti.

### **Parti in plastica e superfici verniciate**

- Pulire le superfici smaltate con detersivo per piatti, acqua calda e un panno morbido o una spugna e asciugarle con un panno asciutto.
- Non utilizzare raschietti in metallo duro e detergenti abrasivi. Potrebbero danneggiare le superfici.
- Assicurarsi che i giunti dei componenti del prodotto non siano lasciati umidi e con detergente. In caso contrario, potrebbero corrodarsi.

## **7.2 Pulizia del piano cottura**

### **Superficie di cottura in vetro**

Per la pulizia delle superfici in vetro, seguire le fasi di pulizia descritte nella sezione "Informazioni generiche per la pulizia". Per casi particolari, completare la pulizia secondo le informazioni riportate di seguito.

- Gli alimenti a base di zucchero come creme, amido e sciroppo devono essere puliti immediatamente, senza aspettare che la superficie si raffreddi. Altrimenti il piano di cottura in vetro potrebbe danneggiarsi in modo permanente.
- Non utilizzare detergenti per le operazioni di pulizia con piano di cottura caldo, altrimenti possono presentarsi macchie permanenti.

### **7.3 Pulizia del pannello di controllo**

- Quando si puliscono i pannelli, pulire il pannello e le manopole con un panno morbido umido e asciugare con un panno asciutto. Non rimuovere le manopole e le

guarnizioni sottostanti per pulire il pannello. Il pannello di controllo e le manopole potrebbero infatti danneggiarsi.

- Durante la pulizia dei pannelli inox con comando a manopola, non usare detergenti inox intorno alla manopola stessa. Gli indicatori intorno alla manopola potrebbero cancellarsi.

## 8 Risoluzione dei problemi

Qualora il problema persista dopo aver seguito le istruzioni contenute in questa sezione, contattare il proprio fornitore oppure un Servizio Autorizzato. Non cercare mai riparare da soli il prodotto.

### Il prodotto non funziona.

- Il fusibile può essere difettoso o bruciato. >>> Controllare i fusibili nella scatola dei fusibili. Sostituirli, se necessario, o riattivarli.
- L'apparecchio potrebbe non essere collegato a una presa di corrente (messa a terra). >>> Controllare se l'apparecchio è collegato alla presa
- (Se l'apparecchio è dotato di timer) I tasti del pannello di controllo non funzionano. >>> Se il prodotto ha un blocco tasti, può essere che sia attivo, disattivarlo.
- Se il piano cottura non si accende quando si preme il tasto on/off >>> Scollegarlo e aspettare almeno 20 secondi prima di ricollegarlo.
- Ha una protezione contro il surriscaldamento. >>> Lasciar raffreddare il piano cottura.
- Le pentole non possono essere utilizzate. >>> Verificare che si stiano usando le pentole adatte.

### L'icona è sempre accesa sul display della zona di cottura.

- Le pentole potrebbero essere mal o non posizionate sul piano cottura. >>> Controllare se la pentola è sulla zona di cottura.
- La pentola potrebbe non essere adatta alla cottura a induzione. >>> Controllare che la pentola sia compatibile con il piano di cottura a induzione.

- Pulire i pannelli di controllo a sfioramento (touch) con un panno morbido umido e asciugare con un panno asciutto. Se il prodotto è dotato di una funzione di blocco tasti, prima di eseguire la pulizia del pannello di controllo impostare il blocco tasti. In caso contrario, i tasti potrebbero essere involontariamente pigiati.

- La pentola potrebbe non essere centrata correttamente sulla zona di cottura o la superficie inferiore della pentola potrebbe non essere abbastanza larga per la zona di cottura selezionata. >>> Centrare la zona di cottura scegliendo una pentola abbastanza larga per la zona di cottura.
- La pentola o la zona di cottura potrebbero essere troppo calde. >>> Lasciarle raffreddare.

### La zona di cottura selezionata si spegne improvvisamente mentre è in funzione.

- Il tempo di cottura della zona di cottura selezionata potrebbe essere scaduto. >>> Si può impostare un nuovo tempo di cottura o terminare la cottura.
- Ha una protezione contro il surriscaldamento. >>> Lasciar raffreddare il piano cottura.
- Il pannello di controllo a sfioramento potrebbe essere coperto da qualche oggetto. >>> Rimuovere l'oggetto sul pannello.

### Anche se la zona cottura è accesa, la pentola non si scalda.

- La pentola potrebbe non essere adatta al piano cottura a induzione. >>> Controllare che la pentola sia compatibile con il piano di cottura a induzione.
- La pentola potrebbe non essere centrata correttamente sulla zona di cottura o la superficie inferiore della pentola potrebbe non essere abbastanza larga per la zona di cottura selezionata. >>> Centrare la zona di cottura scegliendo una pentola abbastanza larga per la zona di cottura.

### La ventola di raffreddamento continua a funzionare anche se il piano cottura è spento.

- Questo non è un errore. La ventola di raffreddamento continua a funzionare finché la temperatura dei dispositivi elettronici nel piano cottura non scende alla temperatura appropriata.

### Rumore dal fornello durante la cottura

- Alcuni suoni possono essere uditi dalla cucina durante la cottura. Questi suoni sono dovuti alla composizione del recipiente di cottura. Questi suoni sono normali, non rappresentano un malfunzionamento e fanno parte della tecnologia a induzione.

### Possibili rumori e motivi

- **Rumore della ventola:** Il fornello è dotato di una ventola che si attiva automaticamente in funzione della temperatura

dell'apparecchiatura. Il ventilatore ha diversi livelli di funzionamento e funziona a diversi livelli in base alla temperatura.

- **Ronzio inferiore come il rumore di funzionamento di un trasformatore:** Ciò è dovuto alla natura della tecnologia ad induzione. Poiché il calore viene trasmesso direttamente alla base del recipiente di cottura, è possibile udire tali ronzii a seconda del materiale del recipiente di cottura. Pertanto, è possibile che si sentano rumori diversi con pentole diverse.
- **Rumore di crepe:** La ragione di ciò è la struttura e il materiale della base del recipiente di cottura. Se il recipiente di cottura è costituito da vari strati con materiali diversi, si potrebbe sentire uno schiocco.
- **Rumore lamentoso:** Quando due zone di cottura sullo stesso lato del fornello vengono utilizzate per cucinare con livelli di cottura diversi, si può sentire un suono lamentoso.

### Codici di errore/motivi e possibili soluzioni

Codici di errore	Motivi di errore	Possibili soluzioni
E 22 E 26	Il fornello a induzione è surriscaldato.	Spegnere il fornello a induzione e attendere che si raffreddi. L'errore deve essere risolto quando la temperatura della cucina scende al di sotto dei limiti.
E 46	Uno o più tasti vengono tenuti premuti per più di 10 secondi. Un oggetto è rimasto sul pannello di controllo o il controllo è esposto al vapore.	Il problema sarà risolto togliendo la mano dal fornello. Il problema deve essere risolto con la pulizia del pannello di controllo.
E 47	Non viene utilizzata una pentola adatta al riscaldamento a induzione.	L'errore deve essere risolto utilizzando una pentola adatta al riscaldamento a induzione.
E 1 – E 15	Errore di comunicazione sul piano a induzione.	Spegnere il piano cottura a induzione e rimetterlo in funzione dopo 30 secondi. Contattare la concessionaria autorizzata se il problema viene risolto.
E 16 – E 21	Errore del sensore di temperatura sul piano a induzione.	Spegnere il piano cottura a induzione e rimetterlo in funzione dopo 30 secondi. Contattare la concessionaria autorizzata se il problema viene risolto.
E 23 E 24	Errore software sul piano a induzione.	Spegnere il piano cottura a induzione e rimetterlo in funzione dopo 30 secondi. Contattare la concessionaria autorizzata se il problema viene risolto.

Codici di errore	Motivi di errore	Possibili soluzioni
E 25	Errore di funzionamento della ventola sul piano a induzione.	Spegnere il piano cottura a induzione e rimetterlo in funzione dopo 30 secondi. Contattare la concessionaria autorizzata se il problema viene risolto.
E 31 – E 45	Errore hardware scheda elettronica su piano a induzione.	Spegnere il piano cottura a induzione e rimetterlo in funzione dopo 30 secondi. Contattare la concessionaria autorizzata se il problema viene risolto.
E 48 E 49 E 51	Errore del sensore sul piano di cottura a induzione.	L'apparecchiatura dei sensori deve essere resa compatibile per le condizioni operative. Contattare la concessionaria autorizzata se il problema viene risolto.
E 52 – E 57	Errore di alta temperatura sul piano di cottura a induzione.	Spegnere il fornello a induzione e attendere che si raffreddi. L'errore deve essere risolto quando la temperatura del sensore scende al di sotto dei limiti. Contattare la concessionaria autorizzata se il problema viene risolto.